

EINFACH BESSER KOCHEN

Petra Koch • David Link

Schmankerl-Rezepte

Richtig guad bayerisch kochen



Berchtesgadener Land

Echt. Gut.



Schmankerl-Rezepte

©2012 CulinartMedia. A CulinArts Group company.

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie fotomechanische und elektronische Wiedergabe jeglicher Art nur mit Genehmigung des Herausgebers.

Autoren: Petra Koch, David Link

Fotos: Eising-Studio Food Photo und Video

ISBN 978-3-943848-25-0

<http://www.eising-studio.de/>

www.icook2day.de

<http://www.facebook.com/icook2day.de>

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Brotzeiten & kleinere Gelüste

Brathendl

Kalbfleischpflanzerl

Spareribs mit Barbecuesauce

Tellersülze

Nürnberger Bratwürste

Obatzda

Brotzeit mit Schnittlauchbrot, Radi & Co.

Wurstsalat mit Zwiebelringen u. Schnittlauch

Rindertatar mit Rötbrot

Aus'm Suppentopf

Bayerische Festtagssuppe

Münchener Leberknödelsuppe

Kürbissuppe mit Croutons

Holledauer Brotsuppe

Pfannkuchensuppe

Kartoffelsuppe

Münchner Brezensuppe

Rinderkraftbrühe

Fleischliche Genüsse

Gebratene Ente

Gänsebraten

Gegrillter Spanferkelrollbraten

Schweinshaxe

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Schweinsbraten

Wiener Schnitzel

Böfflamott

Gefüllte Kalbsbrust mit Brezenfüllung

Kalbsfilet im Weißwurstmantel

Ochsenbraten

Bitte zu Fisch

Gebratene Forelle

Zander auf Fenchel-Möhren-Gemüse

Königssee-Saibling à la König Ludwig II.

Wilde Zeiten

Hirsch-Pfeffersteak mit Rotweinschalotten

Rehragout mit Gemüse

Rehschulter in Rotweinsauce

Beilagen & Begleitung

Kartoffelpüree

Sauerkraut

Brezen-Gugelhupf

Gewürz-Blaukraut

Kastanienknödel

Kartoffel-Apfel-Püree

Kartoffelknödel

Kartoffel-Gurken-Salat

Saures Kartoffelgemüse

Semmelknödel

Krautsalat

Grünwalder Ritterzipfe (Schupfnudeln)

Seidene Preiselbeerknödel

Topfenspätzle

Fleischlos glücklich

Rahmschwammerl

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Spinat-Topfen-Nocken mit Knoblauch-Kerbel-Butter

Grüner & weißer Spargel

[Steinpilzknödel](#)

[Bratkartoffeln mit Birne & Bavaria blu](#)

[Süsse Sünden](#)

[Gebackene Grießknödel](#)

[Hollerkücherl](#)

[Bayrisch Creme mit Himbeersauce](#)

[Apfelkücherl](#)

[Auszogene](#)

[Buchteln](#)

[Dampfnudel mit Zwetschgensauce](#)

[Kaiserschmarrn](#)

[Apfelstrudel](#)

[Zwetschgendatschi mit Sahnetupfen](#)

[Champagner-Weißbier-Tiramisu](#)

[Omas Nusskuchen](#)

[Himbeerparfait](#)

[Noch mehr tolle eBooks und Apps von icook2day](#)

[Proberezept aus "Tiramisu & Co."](#)

[Über die Autoren](#)

[Der Verlag](#)

[Kostenloser Promo Code für eine icook2day-App](#)

Holen Sie sich die bayerische Küche in Ihr Esszimmer – echte Schmankerl-Rezepte für Daheim.

Ob Schweinebraten, Obatzda oder Kaiserschmarrn – die bayerische Küche hält für jeden Appetit etwas bereit. Als Molkerei Berchtesgadener Land stellen wir die Grund-Zutaten wie Milch, Quark, Rahm und Bergbauernbutter für typisch bayerische Rezepte her. Deshalb liegt es uns am Herzen Ihnen ein E-Book in „die Hand“ zu geben, das sie begeistert und zeigt wie einfachste Zutaten unkompliziert zu einer kulinarischen Rezeptvielfalt kombiniert werden können. Schweinbraten kann nicht nur Oma! Sie werden überrascht sein, was die bayerische Heimat für Ihre Küche alles parat hält. Warten Sie nicht auf den nächsten Urlaub in den Bergen oder den nächsten Biergartenausflug – holen Sie sich die bayerische Küche nach Hause.

Lassen Sie sich von den bayerischen Schmankerl-Rezepten in diesem E-Book inspirieren und überraschen Sie Ihre Familie, Freunde und Gäste mit bayerischer Kulinarik!

Weitere Rezepte und Informationen zu den Milchprodukten finden Sie auf der Homepage der Molkerei Berchtesgadener Land: www.bergbauernmilch.de/rezepte/.



*Brotzeiten &
kleinere Gelüste*



Brathendl

(Für 2 - 4 Personen)

Zubereitungszeit: 10 min

Garzeit ca.: 1 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 frisches Brathähnchen von 1100 bis 1200 g; wichtig: Trockenschlachtung

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Bund glatte Petersilie

50 g Butter, sehr weich

Zubereitung:

1. Das Brathähnchen ca. 1 Stunde vor dem Braten innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Die Petersilie abbrausen, grob zerkleinern und noch feucht in die Bauchhöhle des Hähnchens füllen. Nun entweder den Grill oder den Ofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze). Falls Sie einen Drehgrill verwenden, diesen auf 220°C vorheizen.

3. Einen Bräter mit etwas Fett ausstreichen und das Hähnchen mit der Brustseite nach unten hineinlegen oder das Hähnchen auf einen Drehspieß aufstecken. Im Ofen 30 Minuten braten, dann das Hähnchen wenden und in weiteren 30 Minuten mit der Brustseite nach oben fertig braten.

4. Im Drehgrill das Hähnchen insgesamt 60 Minuten grillen.

5. In den letzten 15 Minuten der Garzeit das Hähnchen einige Male mit der weichen (aber nicht flüssigen) Butter bepinseln.

6. Das Brathendl ist fertig, wenn beim Einstechen an der dicksten Stelle des Schenkels klarer Saft austritt oder wenn klarer Saft aus dem Bauchraum läuft.

7. Mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren und mit einer kühlen Maß servieren.



Kalbfleischpflanzerl

(Für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 25 min

Bratzeit ca.: 10 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

150 g gemischte Pilze der Saison

100 g Butter

2 Brezen, vom Vortag

3 Eier

2 Stängel glatte Petersilie

3 EL Sauerkraut

400 g Kalbshackfleisch

200 g Schweinehackfleisch

1 TL mittelscharfer Senf

1 TL Meerrettich

1 TL getrockneter Majoran

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Curry

50 g Butterschmalz, zum Braten

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie die Pilze darin andünsten, dann abkühlen lassen und grob hacken.

2. Die Brezen in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Eier verquirlen und über die Brezen gießen. 10 Minuten einweichen lassen und dann durchkneten.

3. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Das Sauerkraut hacken.

4. Das Hackfleisch mit Senf, Meerrettich, Majoran, Salz, Pfeffer und Curry in einer Schüssel gut vermengen. Die Pilzmischung, das Sauerkraut, die Petersilie und die

eingeweichten Brezen unter die Hackmasse mengen. Alles gut durchkneten, die Masse abschmecken.

5. Alles gut durchkneten, die Masse abschmecken. Am besten Sie braten ein kleines Probepflanzerl bevor Sie nachschmecken, denn nicht jeder mag das rohe Fleisch kosten. So vermeiden Sie, dass die Masse versalzen wird.

6. Mit feuchten Händen Pflanzerl in gewünschter Größe (zwischen 50 und 100 g – kleiner ist feiner) formen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pflanzerl darin bei mittlerer Hitze behutsam braten.



Spareribs mit Barbecuesauce

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit ca.: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

Für die Spareribs:

3 kg Spareribs, am besten Brust-Spareribs

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1/2 L helles Bier

3 EL scharfer Senf

100 ml Öl

Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe

300 g Ketchup

100 ml Bratensauce

180 g Apfelmus

1 TL schwarzer Pfeffer, grob gestoßen

1/2 TL Curry

1 TL Chiliflocken

1 EL Aceto Balsamico

Zubereitung:

1. Für die Spareribs den Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Ripperl mit Salz und gestoßenem Pfeffer würzen, dann mit Senf und Öl einreiben.

2. Auf ein gut geölt Backblech legen, mit der Hälfte des Bieres begießen und ca. 70 Minuten garen. Bei Bedarf die Garzeit um weitere 10 Minuten verlängern.

3. In der zweiten Hälfte der Garzeit das restliche Bier zugießen. Darauf achten, dass der Blechboden feucht ist, bei Bedarf noch Wasser angießen.

4. Für die Barbecuesauce Knoblauch abziehen und fein hacken. Ketchup, Bratensauce und Apfelmus verrühren, mit Salz, 1/2 – 1 TL gestoßenem Pfeffer, Curry, Knoblauch, Chiliflocken und einem Schuss Aceto Balsamico abschmecken. Die Sauce erwärmen und nochmals pikant abschmecken.

5. Die gegarten Fleischrippen mit etwas Sauce einpinseln und mit einem scharfen

Messer zwischen den Knochen teilen. Die restliche Sauce separat reichen.



Tellersülze

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 40 min

Garzeit ca.: 2 h 45 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1-1/2 kg gepökelte Schweinshaxe, bei Metzger vorbestellen

3 l Fleischbrühe

75 ml Weißweinessig

1 TKLZucker

1 Zwiebel

2 Möhren, klein

150 g Knollensellerie

1 Lorbeerblatt

2 Gewürznelken

4 Wacholderbeeren

10 Blatt weiße Gelatine

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

2 Gewürzgurken

2 Eier, hartgekocht

Zubereitung:

1. Die Haxe waschen und trocken tupfen. Die Brühe mit dem Essig und Zucker in einem großen Topf aufkochen und die Haxe hineinlegen so dass sie von der Brühe bedeckt ist.

2. Den Herd auf kleine Stufe stellen, die Haxe in 2,5 Stunden weich garen. Die Haxe ist fertig, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Zwischendurch den Schaum abschöpfen.

3. Währenddessen Zwiebel, Möhren und Sellerie schälen. Die Zwiebel halbieren, mit Lorbeerblatt, den Nelken und Wacholderbeeren nach etwa 1 Stunde mit in den Sud geben,; Möhren und Sellerie nach etwa 1,5 Stunden.

4. Haxe aus dem Sud nehmen, die Schwarze entfernen. Das Fleisch vom Knochen lösen, etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Die Möhren und Sellerie ebenfalls aus dem Sud nehmen und in Scheiben schneiden.

5. Den Sud durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf 1 l vom Sud erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Abkühlen lassen.

6. Für die Einlage die Gurken schräg in Scheiben schneiden. Eier schälen und halbieren. Beides mit den Möhren, Sellerie und Fleischscheiben auf tiefe Teller verteilen. Mit der Sülzflüssigkeit übergießen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden fest werden lassen.

Tipp:

Dazu passen sehr gut Bratkartoffeln mit Kräuterdip.



Rostbratwürstel auf Sauerkraut

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit ca.: 1 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

Für das Sauerkraut:

1 Zwiebel
2 EL Öl
800 g Sauerkraut (Dose)
100 ml trockener Weißwein
400 ml Gemüsebrühe
1 Scheibe geräucherter Bauchspeck
5 Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
2 EL Apfelmus
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Zucker

Für das Püree:

600 g mehligkochende Kartoffeln
150 ml Milch
2 EL Butter
Salz
frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem:

24 Rostbratwürste
2 EL Butterschmalz

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einen heißen Topf geben und darin die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Das Kraut zugeben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Mit Wein ablöschen und fast völlig einköcheln lassen. Die Brühe angießen und den Speck zum Kraut geben. Bei milder Hitze ca. 45 Minuten leise köcheln lassen.

- 2.** Währenddessen die Pfefferkörner, Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt in ein Gewürzsäckchen oder Einwegteebeutel füllen und verschließen.
- 3.** Nach etwa 30 Minuten Garzeit das Gewürzsäckchen und das Apfelmus zum Kraut geben und mitschmoren lassen.
- 4.** Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen und ca. 30 Minuten gar dämpfen. Nach Ende der Garzeit die Kartoffeln schälen und heiß durch eine Kartoffelpresse in einen Topf oder eine Schüssel drücken. Die heiße Milch und die Butter zugeben und mit einem Kochlöffel glatt rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Auf einer Platte anrichten und nach Belieben mit Röstzwiebeln garnieren.
- 5.** Zum Schluss den Speck und das Gewürzsäckchen wieder aus dem Kraut herausnehmen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 6.** Die Rostbratwürste im Butterschmalz 4 Minuten goldbraun braten und auf dem Kraut angerichtet mit dem Kartoffelpüree servieren.

Tipp:

Auch gegrillt sind die Bratwürste ein Genuss. Dazu am besten scharfen Senf reichen.



Obatzda

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 15 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

50 g Butter, weich
1 Zwiebel, klein
200 g Camembert, reif
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
gemahlener Kümmel
2 EL Sahne oder Weißbier
1 TL Schnittlauch, in Röllchen

Zubereitung:

1. Die Butter als erstes schaumig rühren. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Camembert in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Butter zugeben.
2. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und vermengen. Etwas Sahne oder nach Wunsch Weißbier zugeben und zu einem geschmeidigen Obatzda verrühren.
3. Als abgestochene Nocken auf einem Brotzeitbrett anrichten. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp:

Dazu frische Brezen und [Radieschen](#) reichen und fertig ist die herzhafte Brotzeit.



Brotzeit mit Schnittlauchbrot, Radi & Co.

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 15 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 Rettich, ca. 800 g
Salz
4 Scheiben Bauernbrot
40 g Butter
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Radieschen

Zubereitung:

1. Den Rettich (Radi) schälen und die Enden abschneiden. Quer auf die Arbeitsfläche legen und mit einem scharfen Küchenmesser folgendermaßen einschneiden: Das Messer senkrecht zur Mittelgeraden halten und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben nicht ganz durchschneiden, sondern nur etwas über die Hälfte. So fortfahren bis die ganze Seite gleichmäßig eingeschnitten ist.
2. Als nächstes den Radi um 180° drehen, so dass die Einschnitte unten auf dem Brett liegen. Jetzt das Messer leicht schräg ansetzen und wieder bis etwa über die Hälfte in feine Scheiben schneiden. Ebenfalls ganz bis zum Ende. Zum Salzen nur leicht auseinander ziehen.
3. Den Radi leicht auseinander ziehen, mit Salz bestreuen und 10 Minuten Wasser ziehen lassen.
4. Die Brotscheiben nach Belieben halbieren. Mit der Butter bestreichen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Brote mit der Butterseite in den Schnittlauch drücken, leicht salzen.
5. Die Radieschen waschen, abtropfen lassen. Zum Servieren den Radi ganz zu einer Girlande auseinander ziehen und auf einem Brotzeitbrett mit Schnittlauchbrot und Radieschen anrichten.

Tipp:

Durch das Salzen verliert der Radi Wasser und wird schön mild und weich.



Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebelringen & Schnittlauch

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 20 min

Marinieren mind.: 2 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

800 g Fleischwurst, z. B. Regensburger

150 ml lauwarme Fleischbrühe

1 TL Dijonsenf

2 - 3 EL Rotweinessig

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 EL Öl

1 Zwiebel

1/4 Bund Schnittlauch, in Röllchen

Zubereitung:

1. Die Fleischwurst häuten, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Für die Marinade Brühe lauwarm erwärmen, mit Senf, Essig, Salz und Pfeffer vermengen, Öl unterrühren und die Marinade über die Wurstscheiben geben. Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.
3. Vor dem Servieren die Zwiebel schälen und in Ringe. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Beides unter den Salat heben und diesen nochmal abschmecken. Dazu frische Brezen reichen.



Rindertatar mit geröstetem Bauernbrot

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 25 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

600 g Rinds-Tatarfleisch aus der Oberschale, vom Metzger frisch durchgedreht

3 Eigelb

1 Zwiebel, klein

1 Essiggurke

2 Sardellenfilets

1 EL Kapern

2 EL Olivenöl

1 TL Tomatenmark

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

edelsüßes Paprikapulver

Cognac

mittelscharfer Senf

Cayennepfeffer

2 Knoblauchzehen

50 g Butter

8 Scheiben Bauernbrot

Cornichons, zum Garnieren

Mixed pickles, zum Garnieren

Zubereitung:

1. Tatar in eine Glasschüssel geben, mit Eigelb vermengen, Zwiebel abziehen, mit Essiggurke fein würfeln. Sardellen und Kapern fein hacken. Alles mit Olivenöl und Tomatenmark zum Fleisch geben.

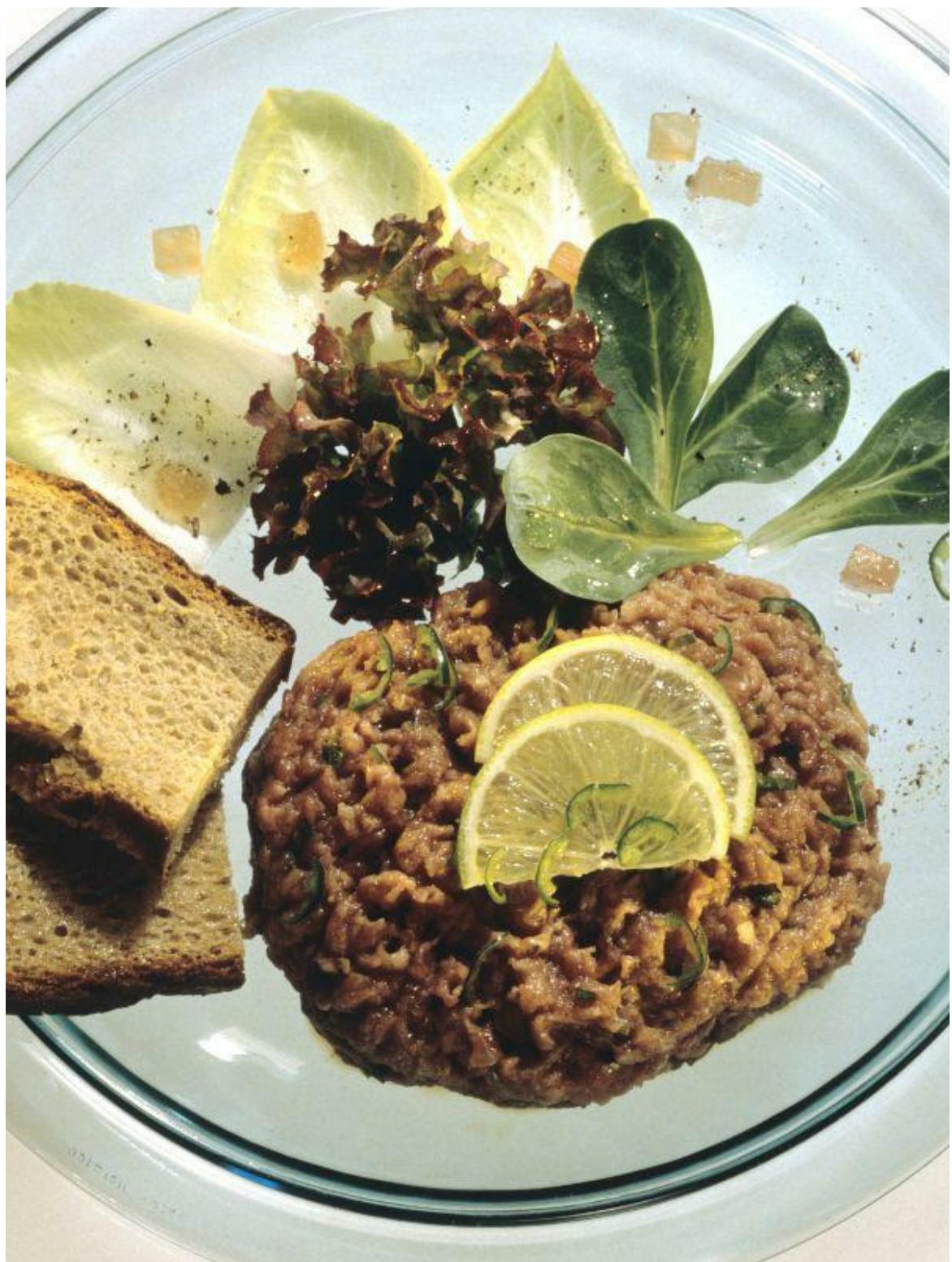
2. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Cognac, Senf und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

3. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Butter in einer oder zwei großen Pfannen aufschäumen.

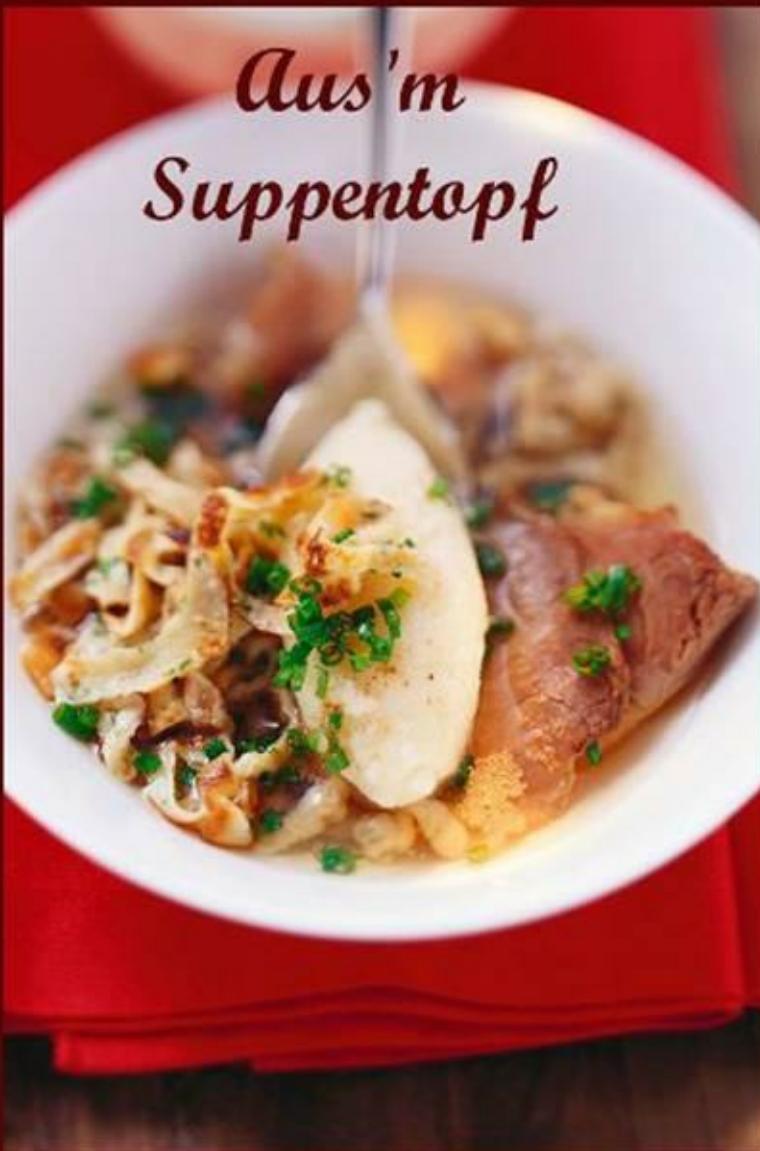
4. Das Brot darin mit den Knoblauchscheiben langsam rösten, zum Schluss leicht salzen.

5. Das Tatar mit dem sauer eingelegten Gemüse und dem noch warmen Röstbrot

servieren.



*Aus'm
Suppentopf*



Bayerische Festtagssuppe

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 1 h 30 min

Garzeit ca.: 3 h

Schwierigkeitsgrad: schwer

Zutaten:

Für die Suppe:

1 kg Tafelspitz

1/2 kg Fleischknochen

1 Zwiebel

1 TL schwarze Pfefferkörner

Salz

1 Petersilienwurzel

2 Möhren

200 g Knollensellerie

1 Stange Lauch

4 TL Schnittlauch, in Röllchen

Für die Grießnockerl:

40 g Butter

1 Ei, verquirlt

50 g Hartweizengrieß

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

Für die Flädle:

50 g Mehl

1 Ei

1 EL frisch gehackte Petersilie

100 ml Milch

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Butterschmalz, zum Backen

Für die Leberspätzle:

60 g Kalbsleber, durchgedreht

1 Ei, verquirlt

1 TL Öl

60 g Mehl

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

- 1.** Für die Suppe den Tafelspitz und die Knochen waschen. Die Zwiebel halbieren und mit den Schnittflächen in eine trockene Pfanne legen und goldbraun werden lassen. Das Fleisch mit der Zwiebel und Pfeffer in einen Topf geben und mit Wasser bedecken.
- 2.** Aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 2 bis 3 Stunden gar ziehen lassen. Währenddessen aufsteigenden Schaum abschöpfen.
- 3.** Gemüse putzen, klein schneiden und nach der Hälfte der Garzeit in die Brühe geben. Am Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen, die Brühe durch ein Sieb gießen, nach Bedarf etwas einkochen lassen und abschmecken.
- 4.** Das Fleisch in Alufolie wickeln und beiseite stellen. Kurz vor dem Servieren in dünne Scheiben schneiden.
- 5.** Für die Grießnockerl die weiche Butter mit dem Ei cremig rühren und nach und nach unter Rühren den Grieß einlaufen lassen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und etwa 30 Minuten quellen lassen. Dann mit zwei nassen Teelöffeln Nockerl formen und in leicht siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben.
- 6.** Für die Flädle Mehl, Ei, Petersilie, Milch mit Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verrühren und ca. 30 Minuten quellen lassen. Dann in einer Pfanne in heißem Butterschmalz 3 - 4 dünne Pfannkuchen ausbacken und aufrollen. Auskühlen lassen und in schmale Streifen schneiden.
- 7.** Für die Spätzle die Leber mit dem Ei und Öl glatt rühren und das Mehl untermischen bis ein glatter Teig entsteht und Blasen wirft. Mit Salz und Muskat würzen. Mit einem Spätzlehobel in das Salzwasser hobeln und einige Minuten ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausheben.
- 8.** Zum Servieren die verschiedenen Einlagen in vorgewärmten Tellern anrichten und mit der heißen Brühe übergießen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.



Münchner Leberknödelsuppe

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 45 min

Garzeit ca.: 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

6 Brezen vom Vortag

100 ml Milch

5 Stängel Petersilie

80 g Butter

3 Eier

100 g Rindermilz (vom Metzger durchdrehen lassen oder im Blitzhacker zerkleinern)

400 g Rinderleber (vom Metzger durchdrehen lassen oder im Blitzhacker zerkleinern)

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

abgeriebene Bio-Zitronenschale

getrockneter Majoran

gemahlener Kümmel

Bio-Zitrone, ein Streifen Schale

1,2 l Rinderkraftbrühe

2 EL Schnittlauch, in Röllchen

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne die Butter erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin in 2 Minuten glasig andünsten.

2. Die Brezen in feine Scheiben schneiden. Die Milch erhitzen und die Brezen damit übergießen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.

3. Zu den Brezen Eier, gedünstete Zwiebeln, Milz, Leber, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Majoran, etwas gemahlenen Kümmel und Petersilie geben und das Ganze gut mit den Händen vermengen.

- 4.** Mit feuchten Händen Knödel von je 80 g formen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und mit Majoran und einem Streifen Zitronenschale würzen.
- 5.** Die Knödel einlegen, einmal aufkochen, von der Herdplatte ziehen und zugedeckt in etwa 20 Minuten gar ziehen lassen.
- 6.** Zum Servieren die Rinderbrühe erhitzen, die Leberknödel in Suppentassen anrichten, mit der heißen Brühe übergießen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.



Kürbissuppe mit Butterkrusteln (Croûtons)

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 45 min

Garzeit ca.: 20 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g Muskatkürbis, ersatzweise Hokkaidokürbis
3 cm Ingwer
Curry
90 g Butter
1,2 l Geflügelfond
150 ml Weißwein
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
100 g Schlagsahne
Kürbiskernöl, nach Belieben
frisch geriebene Muskatnuss
Wodka
4 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, grob zerkleinern. Den Kürbis bei Bedarf schälen (bei Hokkaidokürbis können Sie die Schale mitverwenden), ebenfalls grob zerkleinern. Den Ingwer schälen und fein reiben.
2. In einem großen Topf ein Drittel der Butter zerlassen. Zwiebel, Knoblauch, Kürbis und Ingwer darin ca. 2 Minuten andünsten. Eine Messerspitze Currys pulver darüber stäuben.
3. Brühe und Weißwein angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. In ca. 20 Minuten weich kochen.
4. Nun die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Schlagsahne dazu geben und das Ganze mit Kürbiskernöl, etwas Muskat sowie einem Schuss Wodka raffiniert abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen.
5. Für die Croûtons das Toastbrot in nicht zu kleine Würfel schneiden. Die Hälften der restlichen Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Brotstücke darin in ca. 5

Minuten goldgelb rösten.

6. Die restliche Butter in die Kürbissuppe geben, mit dem Pürierstab aufschäumen und die Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten. Mit den Croûtons bestreuen und sofort servieren.



Holledauer Brotsuppe

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 40 min

Garzeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

150 g Schwarzbrot, vom Vortag, in Scheiben

80 g Butter

2 Zwiebeln

250 ml dunkles Bier

1 Knoblauchzehe

150 g Möhren

150 g Knollensellerie

400 g festkochende Kartoffeln

150 g Lauch

1 TL Öl

2 l Rinderkraftbrühe

1 Lorbeerblatt

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Majoran

4 Stängel glatte Petersilie

Zubereitung:

1. Das Brot in kleine Stückchen reißen. In einer Pfanne etwas mehr als die Hälfte der Butter erhitzen und die Brotstückchen darin in ca. 5 Minuten hellbraun rösten, heraus nehmen.

2. Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Die restliche Butter in der Pfanne schmelzen, die Zwiebeln darin hellbraun braten, mit Bier ablöschen und die Flüssigkeit fast komplett einkochen lassen.

3. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Das restliche Gemüse schälen oder putzen. Die Möhren in 0,5 cm dicke Scheiben, den Sellerie in 1 cm große Würfel und die Kartoffeln und den Lauch in 1,5 cm große Würfel oder Scheiben schneiden.

4. In einem großen Topf das Öl erhitzen und den Knoblauch darin goldbraun anbraten und mit der Brühe ablöschen.

5. Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lorbeerblatt dazu geben und in etwa 20 Minuten

gar kochen, zuletzt den Lauch noch eine Minute mitkochen. Mit Salz, Pfeffer und reichlich Majoran abschmecken.

6. Zum Anrichten das Brot und die Zwiebeln in Suppenteller verteilen und mit der Gemüsesuppe übergießen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen fein hacken und über die Suppe streuen.



Pfannkuchensuppe

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 30 min

Ruhezeit ca.: 10 min

Backzeit ca.: 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

20 g Butter

200 ml Milch

80 g Mehl

3 Eier

Salz

Öl, zum Braten

800 ml Fleischbrühe

2 EL Schnittlauch, in Röllchen

Zubereitung:

1. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Die Milch mit dem Mehl in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatt rühren. Das Salz, die Butter und die Eier zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Etwa 10 Minuten ruhen lassen.
3. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl mittelstark erhitzen und eine Kelle Teig hineingeben. Die Pfanne schwenken so dass der Pfannenboden bedeckt ist. 1 Minuten goldbraun anbacken und mit einem Pfannenwender oder einer Palette wenden.
4. Auf der anderen Seite ebenfalls ca. 1 Minute goldbraun backen, aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen.
5. Mit dem restlichen Teig so fortfahren bis alle Pfannkuchen gebacken sind. Alle fertigen Pfannkuchen aufeinander legen, so dass sie nicht austrocknen.
6. Anschließend eng einrollen, nebeneinander auf ein Teller legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen.
7. Vor dem Servieren in Röllchen schneiden und auf Suppenteller verteilen. Mit heißer, abgeschmeckter Fleischbrühe übergießen. Die Pfannkuchensuppe mit

Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp:

Durch das Einrollen und kalt stellen behalten die Pfannkuchenröllchen besser ihre Form und lassen sich leichter schneiden.



Kartoffelsuppe

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 40 min

Garzeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

100 g geräucherter Speck

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

100 g Knollensellerie

1 Möhre

100 g Lauch

30 g Butterschmalz

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1,2 l Gemüsebrühe

getrockneter Majoran

50 g Schlagsahne

mittelscharfer Senf

4 TL Schnittlauch, in Röllchen

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und zusammen mit dem Speck fein würfeln. Die Kartoffeln, den Sellerie und die Möhre schälen, den Lauch putzen. Alles grob zerkleinern.

2. In einem großen Topf das Butterschmalz erhitzen, Zwiebel, Speck und Knoblauch darin 5 Minuten anbraten.

3. Die Gemüsewürfel dazugeben und kurz mitschwitzen, salzen und pfeffern. Mit Brühe auffüllen, zum Kochen bringen und alles in etwa 15 Minuten weich kochen.

4. Majoran zugeben und die Suppe mit dem Pürierstab etwas zerkleinern so dass noch ein paar größere Stücke bleiben.

5. Die Sahne zugießen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Senf abschmecken. Bei Bedarf die Suppe noch mit etwas Wasser verdünnen.

6. Zum Anrichten die Kartoffelsuppe mit gehackten Kräutern nach Wahl verfeinern

und in vorgewärmten Tellern oder Suppentassen anrichten.



Brezensuppe mit Schnittlauch

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit ca.: 15 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

4 Zwiebeln

2 EL Butterschmalz

3 Brezen, vom Vortag

1 l Fleischbrühe

frisch geriebene Muskatnuss

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 TL Schnittlauch, in Röllchen

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. In heißem Butterschmalz ca. 10 Minuten goldbraun braten.

2. Von den Brezen das Salz abreiben und die Brezen in dünne Scheiben schneiden. Mit den Zwiebeln auf vier Schüsseln verteilen.

3. Die Brühe aufkochen lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und über die Brezen gießen. Mit Schnittlauch bestreut servieren. Dazu nach Belieben Radieschen reichen.



Rinderkraftbrühe

(Für 12 Personen)

Zubereitungszeit 1 h

Garzeit ca.: 4 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

2,5 kg Rinderknochen, vom Metzger zerkleinern lassen
400 g Markknochen
500 g Ochsenfleisch
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
3 Wacholderbeeren
1 TL weiße Pfefferkörner
100 g Knollensellerie
100 g Möhre
100 g Lauch
1 Knoblauchzehe
1 Tomate
1/2 Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

1. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Knochen darin kurz blanchieren, dann abgießen und kalt abspülen. Zurück in den Topf geben und 4 bis 5 Liter kaltes Wasser dazu geben. Zum Kochen bringen, beim ersten Aufkochen das Fleisch einlegen.
2. Die Zwiebel ungeschält waschen und halbieren. Die Schnittflächen in einer heißen Pfanne bräunen und die Zwiebel in die Suppe geben.
3. Die Gewürze einstreuen und die Brühe bei schwacher Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen. Wenn Schaum an der Oberfläche entsteht, diesen mit einer Schaumkelle abschöpfen.
4. Sellerie und die Möhre schälen, Lauch putzen, Knoblauchzehe abziehen. Alles in grobe Stücke schneiden. Die Tomate waschen und halbieren; die Petersilie abbrausen. Das Gemüse und die Petersilie 30 Minuten vor Ende der Garzeit in die Brühe einlegen.
5. Sobald das Fleisch gar ist, dieses aus der Suppe nehmen und in kaltes Wasser

legen. Die Brühe durch ein Sieb passieren und erst unmittelbar vor der Verwendung salzen.





Fleischliche Genüsse

Gebratene Ente

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 40 min

Garzeit ca.: 2 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

1 küchenfertige Ente, ca. 2,5 kg, Innereien aufbewahren

2 Zwiebeln

2 Äpfel

1 TL getrockneter Majoran

1 TL getrockneter Beifuß

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

30 ml roter Portwein

500 ml Geflügelfond

Aceto Balsamico

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ente innen und außen unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen. Die Flügelspitzen und den Kragen abschneiden und beides in grobe Stücke schneiden. Mit den Innereien beiseitelegen.

2. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Die Äpfel waschen, vierteln, Kernhaus herausschneiden und ebenfalls grob würfeln. Beides in einer Schüssel mit Majoran und Beifuß vermengen.

3. Die Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Apfel-Zwiebelmischung füllen. Die Öffnung mit einem Spieß zustecken und in einen Bratentopf mit der Brustseite nach unten legen.

4. Etwa Wasser angießen und den Ofen auf 130°C zurückschalten. Die Ente darin 2,5 Stunden braten. Ab und zu mit dem ausgetretenen Fett übergießen und die Ente nach einer Stunde wenden.

5. Wenn die Ente gar ist (mit einer Nadel an der dicksten Stelle der Keule einstechen, es sollte klarer Saft austreten), aus dem Ofen nehmen. Die Ente hat jetzt noch keine Farbe, aber das ist richtig so! Füllung herausnehmen und die Ente auf dem Rost im ausgeschalteten Ofen warm halten. Die entstandene Bratflüssigkeit in eine Schüssel abgießen, das Fett vom Bratensaft trennen und beides aufbewahren.

6. Im Bratensatz mit 1 - 2 EL Entenfett erhitzen und darin Innereien, Flügel und Hals auf dem Herd braun braten.
7. Die Füllung dazu geben und etwa 5 Minuten mitrösten. Mit Portwein, Fond und Bratensaft ablöschen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen.
8. Den Ofen auf Grillfunktion stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Wunsch noch 1-2 EL Entenfett unterrühren.
9. Die Ente zerteilen. Dazu die Keulen abtrennen und das Brustfleisch mit den Flügelknochen ablösen. Eine andere Möglichkeit ist es, die Ente zu vierteln. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und unter dem Grill einige Minuten knusprig bräunen. Mit etwas Sauce auf Tellern angerichtet servieren.

Tipp:

Dazu passen klassischerweise [Gewürz-Blaukraut](#) und [Kartoffelknödel](#).



Gänsebraten

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 1 h

Garzeit: 5 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

4 kg Gans, küchenfertig, mit Innereien
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Äpfel
8 Schalotten
200 g Knollensellerie
3 Zweige Beifuß, ersatzweise Majoran
1/2 Bio-Orange
2 Zwiebeln
500 ml Geflügelgrundsause
200 ml Orangensaft

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Flügel von der Gans abschneiden und mit den Innereien beiseite stellen. Die Gans abbrausen, trocken tupfen und innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Äpfel waschen, viertel und vom Kerngehäuse befreien. Die Schalotten abziehen, den Sellerie schälen und grob zerkleinern.
3. Gans mit Apfelvierteln, Sellerie, Schalotten und Beifuß füllen, mit der halben Orange verschließen. Mit Küchengarn die Keulen zusammen binden.
4. Die Zwiebeln abziehen und vierteln. Zusammen mit den Innereien und den Flügeln in einer Reine oder einem Bräter im Ofen anbraten. Die gefüllte Gans mit der Brust nach unten darauf setzen, etwas Wasser angießen und die Reine wieder in den Ofen stellen.
5. Den Ofen auf 120°C zurückschalten und die Gans etwa 4 Stunden garen, dabei immer wieder mit etwas Wasser übergießen. Nach etwa der Hälfte der Garzeit die Gans wenden, so dass die Brust nach oben zeigt.
6. Wenn die Gans gar ist (mit einer Nadel an der dicksten Stelle der Keule einstechen, es sollte klarer Saft austreten), aus dem Ofen nehmen und mind. 40

Minuten ruhen lassen. Die Gans hat jetzt noch keine Farbe und knusprig ist sie auch noch nicht – aber keine Sorge, das kommt noch!

7. Während die Gans ruht, die Sauce herstellen. Dafür den Ofen auf 180°C aufheizen. Aus der Reine zunächst das Fett abgießen, dann mit Geflügelgrundsause und Orangensaft auffüllen. Bei Bedarf noch etwas Wasser angießen.

8. Die Sauce im Ofen etwa 30 Minuten einkochen, dann durch ein Sieb passieren. Bei Bedarf in einem Topf bei starker Hitze nochmals reduzieren oder mit etwas Wasser verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Die Ofentemperatur auf 220°C erhöhen. Die ausgeruhete und entspannte Gans kann nun tranchiert werden. Je nach Wunsch in kleinere oder größere Stücke teilen und in eine saubere Reine auf die Füllung setzen.

10. Etwa 500 ml Wasser angießen und die Ganz für ca. 20 Minuten im Ofen fertig garen. Erst jetzt entsteht die begehrte Kruste.

11. Mit der Füllung zu Tisch bringen. Die Sauce separat reichen.

Tipp:

Dazu passen [Gewürz-Blaukraut](#) und [Kastanienknödel](#).



Gegrillter Spanferkelrollbraten

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit ca.: 2 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 kg Spanferkelbauch, küchenfertig, ohne Knochen

2 EL Dijonsenf

2 EL glatte Petersilie

1 Stängel Majoran

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

250 ml Fleischbrühe

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

2. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit der Schwarte nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Mit Senf bestreichen. Mit der Petersilie und dem Majoran bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Längs aufrollen und mit Küchengarn binden.

3. Die Brühe in einen Bräter gießen. Den Rollbraten mit der Nahtseite nach unten hineinlegen und zugedeckt im Ofen auf der untersten Schiene 1,5 bis 2 Stunden weich schmoren.

4. Anschließend die Backofentemperatur auf Grill schalten erhöhen. Den Bräter herausnehmen. Ein Gitter auf die mittlere Schiene (darunter Fettpfanne) in den Ofen schieben. Den Rollbraten aus dem Bräter nehmen, salzen und im Ofen etwa 30 weitere Minuten kross grillen. Währenddessen ab und zu wenden, so dass der Braten rundherum gleichmäßig knusprig wird.

5. Den Braten kurz ruhen lassen. Das Küchengarn entfernen und das Fleisch in Scheiben geschnitten servieren.

Tipp:

Dazu passen wunderbar frisches Brot und ein [Krautsalat](#).



Schweinshaxen mit Salvatorsauce

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit ca.: 4 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 Knoblauchzehe

2 Schweinehaxen à ca. 1,4 kg

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Kümmel, gemahlen und ganz

2 Zwiebeln

2 kg Schweineknochen, vom Metzger grob gehackt

1 EL Öl

1 Tomate

500 ml Bratengrundsauce

500 ml Salvator, Starkbier, ersatzweise dunkles Bier

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 130°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Schweinshaxen mit Salz, Pfeffer, gemahlenem und ganzem Kümmel und Knoblauch kräftig würzen. Die Zwiebeln waschen und ungeschält grob zerkleinern.

2. In einem Bräter das Fett erhitzen und die Schweineknochen und die Zwiebeln darin kurz anrösten. Die Haxen mit der Fleischseite nach unten darauf setzen, die Tomate halbieren und mit ca. 500 ml Wasser zugeben.

3. Die Haxen im Ofen bei 130°C in ca. 2,5 bis 3,5 Stunden garen, bis das Fleisch weich ist (Nadelprobe). Während der Garzeit die Haxen immer wieder einmal mit einem Spritzer Wasser übergießen, bis zum Ende der Garzeit muss noch keine Kruste entstehen.

4. Die Haxen aus dem Bräter nehmen und mindestens 15 Minuten ruhen lassen, den Ofen jetzt auf 230°C heizen.

5. Die Knochen mit der Bratengrundsauce und dem Salvator auffüllen und noch etwa 10 Minuten bei starker Hitze im Ofen kochen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Salvator, Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Um die begehrte Kruste zu erhalten, die geruhten Haxen auf einen Rost setzen und für ca. 15 - 25 Minuten im heißen Ofen braten.

7. Zum Anrichten die Haxen halbieren oder in kleinere Portionsstücke schneiden und mit einer Beilage nach Wahl zu Tisch bringen. Besonders gut passen Kartoffelsalat oder Kartoffelknödel. Die Sauce reicht man extra.



Tafelspitz mit Meerrettich

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 45 min

Garzeit ca.: 3 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 kg Tafelspitz
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 TL Wacholderbeeren
1 TL schwarze Pfefferkörner
2 Möhren
500 g festkochende Kartoffeln
1 Stange Lauch
100 g Schlagsahne
4 EL Meerrettich, frisch gerieben
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Schnittlauch, in Röllchen

Zubereitung:

1. Den Tafelspitz waschen und trocken tupfen. Das Suppengrün putzen, schälen und grob würfeln. Die Zwiebel putzen, halbieren und mit sauberer Schale die Schnittflächen in einem Topf anrösten.
2. Etwa 2,5 l Wasser zugeben und aufkochen lassen. Dann Suppengrün, Fleisch und Gewürze zugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 2,5 Stunden knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
3. Anschließend Fleisch herausnehmen und Brühe durch ein Sieb abgießen, Brühe aufbewahren.
4. Möhren und Kartoffeln schälen. Kartoffeln in Spalten und die Möhren in Stifte schneiden. Lauch waschen, putzen, längs halbieren und in breite Streifen schneiden. Geschnittenes Gemüse in der Brühe bei milder Hitze 10 Minuten gar ziehen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und kurz in der Brühe heiß werden lassen.
5. Etwa 250 ml Fleischbrühe abnehmen und mit der Sahne und der Hälfte vom Meerrettich aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem

Stabmixer schaumig mixen.

6. Das Fleisch zusammen mit dem Gemüse aus der Brühe heben und auf Tellern anrichten. Leicht salzen und pfeffern und etwas Sauce darüber geben. Den Rest separat dazu reichen. Mit dem restlichen Meerrettich und Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp:

Sehr gut zum Tafelspitz passt auch [saures Kartoffelgemüse](#).



Schweinsbraten - das Original

(Für etwa 12 Personen)

Zubereitungszeit: 45 min

Garzeit ca.: 3 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

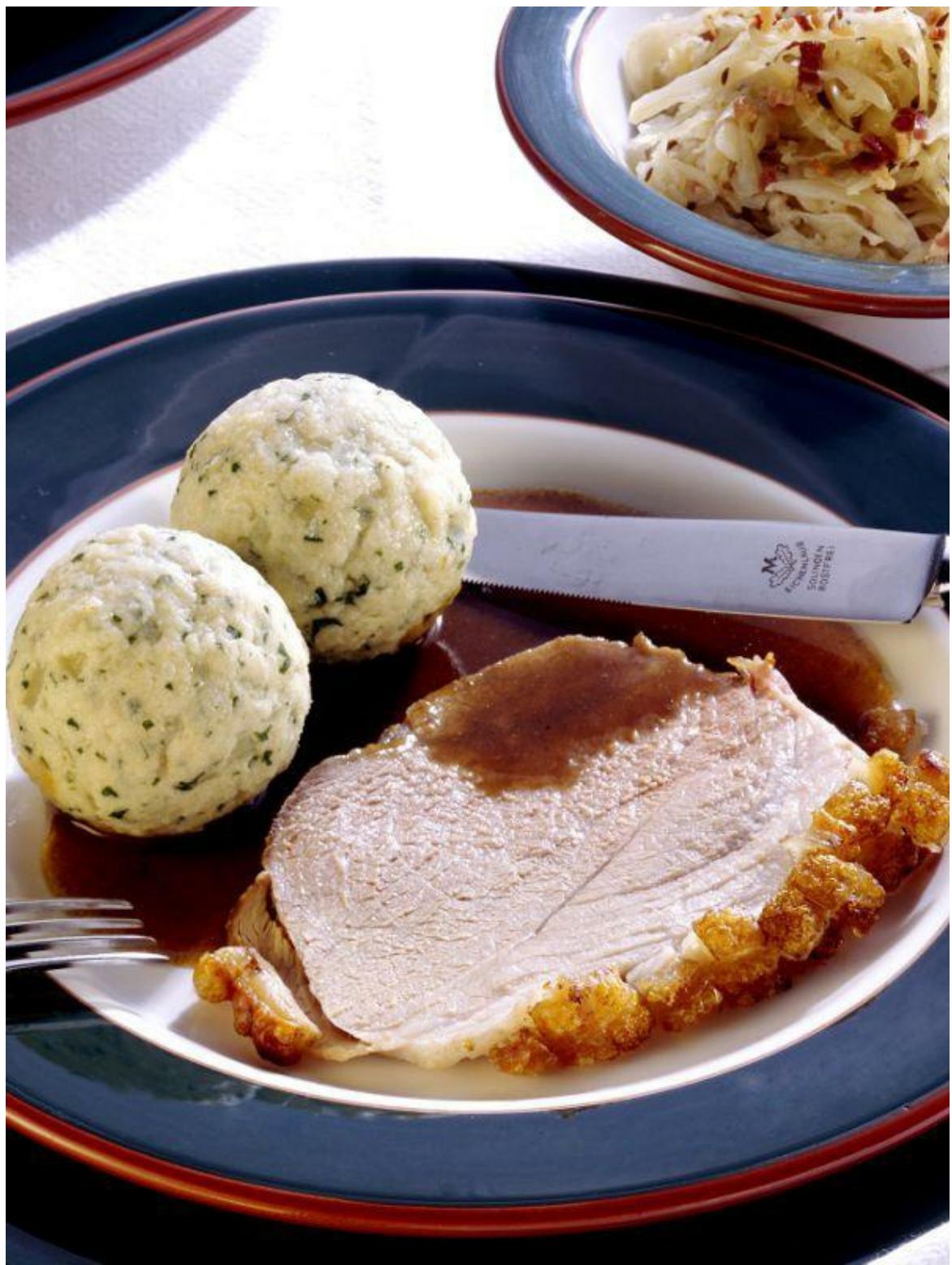
2 Zwiebeln
2 Möhren
150 g Knollensellerie
2 EL Pflanzenöl
2 kg Schweineschulter, mit Schwarze
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/2 l dunkles Bier

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und grob würfeln. Eine Bratreine mit Öl auspinseln und das Gemüse hinein geben. Im Ofen ca. 20 Minuten bräunen lassen.
2. Aus dem Ofen nehmen und mit ca. 250 ml Wasser ablöschen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit der Schwarze nach unten in die Flüssigkeit legen. Die Fleischseite salzen, pfeffern und im Ofen ca. 30 Minuten schmoren lassen.
3. Den Braten herausnehmen und die weiche Schwarze rautenförmig einschneiden. Mit der Schwarze nach oben wieder in die Reine legen, salzen, pfeffern, etwas Bier angießen. Die Temperatur auf 150°C verringern und das Fleisch im Ofen weitere 2 Stunden garen. Nach und nach das restliche Bier angießen.
4. Den Braten aus der Sauce nehmen und auf einem Rost im Ofen warm halten. Falls nötig die Ofentemperatur nochmal auf 240°C Oberhitze erhöhen, sodass eine rösche Kruste entsteht.
5. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf passieren und das Gemüse für die Bindung gut durchdrücken. Nach Bedarf noch ein wenig einköcheln lassen und entfetten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben geschnitten mit etwas Sauce servieren.

Tipp:

Dazu passen [Semmelknödeln](#).



Wiener Schnitzel

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 30 min

Ausbacken ca.: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

2 Eier

1 Eigelb

50 g Schlagsahne

8 Kalbsschnitzel, à 80 – 90 g, aus Hüfte oder Oberschale

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

100 g Mehl

120 g Semmelbrösel

100 g Butterschmalz

50 g Butter

1 Zitrone

Zubereitung:

1. Ei, Eigelb und Schlagsahne mit der Gabel verquirlen. Das Schnitzelfleisch zwischen Klarsichtfolie auf etwa 0,4 cm Stärke klopfen, salzen und pfeffern.

2. Der Reihe nach in Mehl, Ei-Schlagsahne-Mischung und Semmelbröseln panieren. Dabei die Semmelbrösel keinesfalls andrücken sondern das Fleisch nur darin wenden.

3. In zwei großen Pfannen Butterschmalz und Butter erhitzen, die Schnitzel darin unter häufigem Schwenken der Pfanne behutsam ausbacken.

4. Die Zitrone in Achtel schneiden und die Schnitzel damit servieren.

Tipp:

Dazu passt ein grüner Salat oder [Kartoffel-Gurken-Salat](#).



Böfflamott (ohne Gemüse)

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 45 min

Garzeit ca.: 3 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

1 1/2 kg flache Rinderschulter

2 Möhren

2 Zwiebeln

150 g Knollensellerie

2 EL Öl

1 EL Tomatenmark

4 cl Weinbrand

250 ml Rotwein

500 ml Fleischbrühe

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

4 Wacholderbeeren

4 Pimentkörner

brauner Zucker

2 EL Weissessig

Chiliflocken

Meersalz

Zubereitung:

1. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Möhren, Zwiebeln und Sellerie schälen und würfeln. Das Fleisch in einem hohen Bräter oder Topf rundherum in heißem Öl anbraten und wieder herausnehmen.

2. Im Bratensatz das Gemüse langsam braun braten. Das Tomatenmark kurz mitschwitzen, mit dem Weinbrand und der Hälfte vom Rotwein ablöschen.

3. Einreduzieren lassen und den restlichen Wein angießen. Das Fleisch wieder in den Bräter legen und die Brühe angießen so dass das Fleisch etwa bis zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zugedeckt ca. 3 Stunden leise weich schmoren lassen.

4. Währenddessen nach Bedarf noch Brühe angießen und das Fleisch alle etwa 20 Minuten drehen. Nach ca. 2 Stunden die Pfefferkörner, das Lorbeerblatt, Wacholder und Pimentkörner zufügen.

5. Am Ende der Garzeit das Fleisch aus der Sauce nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen.

6. Die Sauce passieren und nach Bedarf noch ein wenig einköcheln lassen. Mit Zucker, Essig, Chili und Salz abschmecken. Das Fleisch in Scheiben geschnitten mit der Sauce anrichten. Dazu nach Belieben Gemüse servieren.

Tipp:

Um dem Braten einen intensiveren Geschmack zu verleihen, kann das Fleisch auch 2 bis 3 Tage, wie in der ursprünglichen Zubereitung, gebeizt werden.



Gefüllte Kalbsbrust (Brezenfüllung)

(Für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 35 min

Garzeit ca.: 2 h 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

5 Brezen, vom Vortag

100 ml Milch

3 Möhren

90 g Butter

3 Zwiebeln, klein

50 g Champignons

100 g Kalbsbrät

2 Eier

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1-1/2 kg Kalbsbrust, vom Metzger eine Tasche einschneiden lassen

100 g Knollensellerie

1000 g Kalbsknochen, vom Metzger hacken lassen

1 Lorbeerblatt

1 Gewürzelke

500 ml Fleischbrühe

300 ml Bratensauce

Zubereitung:

1. Den Ofen auf Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Füllung die Brezen in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch erhitzen und die Brezenwürfel damit übergießen. Abdecken und einweichen lassen.

2. Ein Drittel der Möhren schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 10 g Butter erhitzen, die Möhrenwürfel darin bei kleiner Hitze 5 Minuten dünsten. In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen und fein würfeln, die Champignons putzen und halbieren.

3. Die Möhrenwürfel beiseite stellen und 20 g Butter in der Pfanne zerlassen. Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Kalbsbrät mit den Eiern, den eingeweichten Brezen, den Champignons und den Möhrenwürfeln gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4.** Die Kalbsbrust innen und außen salzen und pfeffern. Mit der vorbereiteten Masse füllen, die Öffnung mit Küchengarn zunähen oder mit Zahnstochern zustecken. Die Zwiebel, die Möhren und den Sellerie schälen und vierteln bzw. grob zerkleinern.
- 5.** Die Kalbsknochen in einen großen Bräter legen. Zwiebelviertel, Möhren- und Selleriestücke sowie Lorbeerblatt und Nelke hinzufügen. Die gefüllte Kalbsbrust draufsetzen und den Bräter für 2 bis 2,5 Stunden in den Ofen schieben. Nach etwa 20 Minuten die Hitze auf 130°C reduzieren.
- 6.** Das Fleisch während der Garzeit regelmäßig alle 20 Minuten mit etwas Brühe übergießen, dadurch erhalten Sie eine gute Sauce und die Kalbsbrust wird nicht trocken.
- 7.** Die fertige Kalbsbrust aus dem Bräter nehmen, mit Butter bestreichen und zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- 8.** Währenddessen die Sauce zubereiten. Den Bräterinhalt unter Zusatz der restlichen Brühe und der Bratensauce im Ofen etwa 30 Minuten weiter kochen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren, gegebenenfalls in einem Topf nochmals reduzieren und abschmecken. Die Ofentemperatur auf 160°C erhöhen.
- 9.** Die Kalbsbrust im Ofen nochmals für etwa 10 Minuten erwärmen, anschließend mit einem scharfen Sägemesser gegen die Faser aufschneiden und auf einer Platte anrichten. Die Sauce am besten separat dazu reichen.



Kalbsfilet im Weißwurstmantel

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 40 min

Garzeit ca.: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

100 g Brezen vom Vortag

1 Zwiebel, klein

50 g Butter

140 g Schlagsahne

250 g Weißwurstbrät, beim Metzger vorbestellen, ersatzweise Kalbsbrät

abgeriebene Schale Bio-Zitronenschale

10 Stängel glatte Petersilie

600g Kalbsfilet

Zubereitung:

1. Die Brezen in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne die Butter bis auf 1 EL erhitzen, die Zwiebeln darin 2 Minuten glasig braten.

2. Die Hälfte der Sahne erhitzen und mit den Zwiebeln über die Brezenscheiben geben. Kurz durchmengen und abgedeckt ca. 5 Minuten ziehen lassen. Danach nochmals vermischen und ganz auskühlen lassen.

3. Das Weißwurstbrät mit der restlichen kalten Schlagsahne glatt rühren, mit etwas Zitronenabrieb würzen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln. Die Hälfte der Blättchen grob hacken, mit der Brezenmasse unter das Brät mengen.

4. Den Ofen auf 80 – 100°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Stück Frischhaltefolie ausbreiten, die Weisswurstmasse darauf rechteckig 1 cm dick verstreichen.

5. Das Kalbsfilet salzen, pfeffern und auf das Brät setzen, mit Hilfe der Folie zusammenrollen und die Enden zum Verschließen zusammendrehen. Zur verbesserten Stabilität noch in Alufolie wickeln, die Enden wiederum gut verschließen. Mit einer Nadel einige Löcher stechen so dass kein Überdruck entsteht.

6. Das Kalbsfilet auf den Rost in der Mitte des Ofens legen, ca. 45 – 50 Minuten garen. Die Kerntemperatur im Fleisch sollte 58°C betragen. Ein Thermometer ist hier also unerlässlich. Ein Thermometer ist hier also unerlässlich. Je nach Dicke des

Fleisches etwas länger garen.

- 7.** Nach dem Garen das Filet noch mindestens 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Währenddessen den Ofen auf 160°C aufheizen.
- 8.** Die Butter schmelzen. Die restliche Petersilie fein hacken. Dann das Fleisch auswickeln und vor dem Anrichten nochmals 10 Minuten zum Erhitzen in den Ofen schieben.
- 9.** Die restliche Butter zerlassen, das Filet damit bestreichen. In der Petersilie wenden und in Scheiben geschnitten servieren.



Ochsenbraten

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 25 min
Marinieren mind.: 48 Stunden
Garzeit ca.: 2 h
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

100 g Schalotten
200 g Möhren
200 g Knollensellerie
2 EL Öl
2 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren
10 Pimentkörner
Zimtpulver
250 ml helles Bier
250 ml Rotwein
100 ml roter Portwein
1 kg Ochsenfleisch, Bürgermeisterstück oder flache Schulter
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Mehl
2 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
1 l Rinderfond
2 EL Butter, kalt

Zubereitung:

1. Für die Beize 2 oder 3 Tage vor dem Servieren die Schalotten schälen und halbieren. Möhren und Sellerie schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Sellerie und Möhren darin anbraten.
2. Lorbeer, Wacholder, Piment und Zimt kurz mitbraten, mit Bier, Rotwein und Portwein ablöschen. Alles einmal aufkochen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Fleisch in ein passendes (nicht zu großes) Gefäß geben und mit der lauwarmen Marinade begießen. Das Fleisch sollte komplett bedeckt sein. Mit einem Teller

beschweren und mindestens 48 (besser 72) Stunden im Kühlschrank marinieren.

- 4.** Am Tag der Zubereitung das Fleisch aus der Marinade nehmen (Marinade aufbewahren) und gut trocken tupfen, salzen und pfeffern und in dem Mehl wenden.
- 5.** Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Wieder herausnehmen und in dem verbliebenen Fett Tomatenmark und Zucker unter Rühren gut anrösten, dann mit der Marinade und der Brühe auffüllen.
- 6.** Das Fleisch einlegen und zugedeckt ca. 2 Stunden bei schwacher Hitze simmern bis das Fleisch gar ist. Bei Bedarf noch etwas Wasser nachgießen.
- 7.** Am Ende der Garzeit den Nadeltest machen, das Fleisch soll gut weich sein. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und warm stellen.
- 8.** Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Von der Herdplatte nehmen und die kalte Butter mit einem Schneebesen unterschlagen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 9.** Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Tipp:

Durch die Beize wird das Fleisch saftiger und aromatischer. Wenn's aber mal etwas flotter gehen muss, geht's auch ohne – dafür erhöht sich die Garzeit!



Bitte zu Fisch



Gebratene Forelle

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit ca.: 45 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

4 Forellen, Portionsfische, küchenfertig ausgenommen

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zitrone, plus einige Spalten zum Servieren

Mehl, zum Wenden

3 EL Öl

2 EL Butter

Zubereitung:

1. Die Forellen unter fließendem Wasser gründlich waschen und trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. In Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.

2. Das Öl und die Butter in eine heiße Pfanne geben und die Forellen hineinlegen. Bei milder Hitze etwa 6 bis 8 Minuten goldbraun braten. Ab und zu mit dem Fett übergießen.

3. Anschließend die Fische wenden (am besten mit einem Pfannenwender) und auf der anderen Seite ebenfalls 6 bis 8 Minuten braun braten.

4. Um zu prüfen ob die Fische gar sind, an der Rückenflosse ziehen, lässt sie sich leicht lösen, ist der Fisch fertig.

5. Zum Servieren die Forellen aus der Pfanne nehmen, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf Tellern oder Platten anrichten. Nach Belieben mit etwas Butter beträufeln und mit Zitronenspalten und Petersilie servieren.



Zander auf Fenchel - Möhren gemüse

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 25 min

Garzeit ca.: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

1 Zwiebel

1 Fenchel

2 Möhren

2 Orangen

2 EL Olivenöl

Salz

1/2 Sternanis

200 ml Weißwein

100 ml Orangensaft

1 Bund Dill

Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)

60 g Butter, kalt

600 g Zanderfilet, mit Haut

Pfeffer

1/2 Zitrone

Mehl zum Wenden

Zubereitung:

1. Für das Fenchel – Möhren gemüse die Zwiebel abziehen, den Fenchel putzen. Beides in etwa 3 mm breite Streifen schneiden. Die Möhren schälen, quer halbieren und schräg in Scheiben schneiden.

2. Die Orangen filetieren, den dabei entstehenden Saft mit gekauftem Orangensaft auffüllen und für das Gemüse beiseite stellen.

3. Die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen. Fenchel und Möhren zugeben, ebenfalls anschwitzen und leicht salzen. Den Sternanis zugeben und mit Weißwein und Orangensaft auffüllen.

4. Abgedeckt etwa 10 Minuten bissfest garen, dabei nach Bedarf noch Flüssigkeit zugeben. Während das Gemüse gart, den Dill abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen nicht zu fein schneiden.

5. Den Sternanis entfernen und das Gemüse mit Salz und einem kleinen Schuss

Orangenlikör abschmecken. Den Dill und die kalte Butter einrühren, die Orangenfilets zum Erwärmen kurz einlegen.

6. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Zanderfilet in Portionsstücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in Mehl wenden.

7. In der heißen Pfanne, vorwiegend auf der Hautseite, goldbraun braten.

8. Das Zanderfilet auf dem saftig - knackigem Gemüse anrichten. Mit den Orangenfilets garnieren.



Saibling à la König Ludwig

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 20 min

Garzeit ca.: 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

100 g Schalotten

5 EL Butter

200 ml Weißwein

200 ml Fischfond

200 g Schlagsahne

Salz

25 g Krebsbutter (Feinkostabteilung)

2 cl Calvados

80 g Lauch

250 g Blattspinat, jung

100 g Champignons

2 Tomaten

frisch gemahlener weißer Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

8 Saiblingsfilets, à ca. 80g

Zitronensaft

2 EL Mehl

1 EL Olivenöl

300 g Kartoffelpüree

Zubereitung:

1. Schalotten abziehen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin in 3 Minuten glasig dünsten. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen, 150 g flüssige Sahne zugeben und alles auf ca. 200 ml einkochen.

2. Die Sauce leicht salzen, vom Herd nehmen. 2 EL Butter und Krebsbutter mit dem Pürierstab einmixen, die Sauce mit Calvados abschmecken. Die restliche Sahne steif schlagen (bei kleinen Portionen funktioniert das gut mit einem elektrischen Milchschaumquirl) und zuletzt unterheben.

3. Lauch putzen und in kurze Streifen schneiden. Spinat waschen und trocken schleudern, Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten kreuzweise einritzen, in kochendes Wasser tauchen und abschrecken. Die Haut

abziehen, die Tomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

4. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, Lauch darin in 2 Minuten andünsten. Spinat zugeben und nur kurz zusammen fallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Champignonscheiben und Tomatenwürfel unterheben und kurz erwärmen.

5. Saiblingsfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in Mehl wenden. In einer großen Pfanne die restliche Butter und das Olivenöl erhitzen. Die Filets mit der Hautseite nach unten einlegen und bei mittlerer Hitze braten bis die Haut knusprig ist. Die Pfanne vom Herd ziehen, die Filets wenden und nur noch kurz ziehen lassen.

6. Je ein Saiblingsfilet mit der Hautseite nach unten auf dem Teller platzieren, mit Füllung belegen, das zweite Filet mit der Hautseite nach oben drauf setzen. Mit der Sauce überziehen. Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und wellenförmig auf das obere Filet spritzen.



Wilde Zeiten



Hirsch - Pfeffersteak mit Rotweinschalotten

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit ca.: 30 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

Für die Hirschsteaks:

4 Hirschkalbsrückensteaks, à 120g
8 Speckscheiben, dünn
Salz
1 EL bunter Pfeffer, gestoßen
1 EL Öl
4 Zweige Rosmarin, klein

Für die Rotweinschalotten:

100 g Schalotten
500 ml Rotwein
60 g Zucker
2 EL Aceto Balsamico
100 g Butter, kalt

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 100°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hirschkalbsrückensteaks leicht klopfen, mit Speck umwickeln und mit einer Schnur fixieren. Salzen und die Pfeffermischung an beiden Seiten der Steaks andrücken.
2. In einer ofenfesten Pfanne 1 EL Öl erhitzen, die Steaks beidseitig anbraten. Jedes Steak auf einen Rosmarinzweig setzen und im Ofen in ca. 25 Minuten rosa garen.
3. Für die Rotweinschalotten die Schalotten abziehen und je nach Größe halbieren oder ganz lassen.
4. In einem Topf Rotwein, Zucker und Aceto Balsamico aufkochen. Schalotten zugeben und solange kochen bis die Zwiebeln weich sind und fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Rotweinzwiebeln mit Salz und Zucker abschmecken.
5. Etwas abkühlen lassen, anschließend die kalte Butter nach und nach einschwenken. Nicht mehr stark erhitzen, sonst trennt sich die Butter wieder ab.
6. Die Steaks mit Rotweinschalotten anrichten und z.B. mit Rosmarinkartoffeln

servieren.



Rehragout mit Gemüse

(Für 4 - 6 Personen)

Zubereitungszeit: 25 min

Garzeit ca.: 1 h 45 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 kg Rehfleisch ohne Knochen, z.B. Schulter oder Keule

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL Zimt

1 TL Lebkuchengewürz

1 EL mittelscharfer Senf

100 g Schalotten

100 g geräucherter Speck, in Scheiben

3 EL Öl

1 EL Tomatenmark

500 ml Rotwein

1-1/2 l Wildfond

200 ml Orangensaft

2 Lorbeerblätter

20 Wacholderbeeren

200 g Möhren

200 g Knollensellerie

100 g Petersilienwurzel

Zubereitung:

1. Das Fleisch in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer, Zimt, Lebkuchengewürz und Senf würzen. Die Schalotten abziehen, bei Bedarf halbieren. Den Speck in breite Streifen schneiden.

2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Speck und Schalotten zugeben und kurz mitbraten. Das Tomatenmark zugeben und ebenfalls kurz mitrösten.

3. Mit Rotwein ablöschen, 5 Minuten reduzieren lassen und mit Brühe und Orangensaft auffüllen.

4. Die Lorbeerblätter zugeben und das Fleisch in 1,5 Stunden zugedeckt bei kleiner Hitze weich schmoren. Bei Bedarf noch Flüssigkeit zugeben.

5. Die Wacholderbeeren zerdrücken. Die Möhren, den Sellerie und die Petersilienwurzel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit Wacholder, Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel zugeben und mitgaren.

6. Am Ende der Garzeit die Nadelprobe machen, (die Nadel muss ohne merklichen Widerstand durchs Fleisch gehen). Der Flüssigkeitstand sollte jetzt so sein, dass Fleisch und Gemüse gerade bedeckt sind.

7. Ist er zu gering, Flüssigkeit nachgeben, ist er zu hoch, das Fleisch und das Gemüse aus der Sauce heben und die Sauce einkochen lassen. Danach Fleisch und Gemüse in der Sauce nochmals erhitzen.

8. Das Ragout nochmals abschmecken und servieren.

Tipp:

Dazu schmecken hervorragend [Topfenspätzle](#).



Rehschulter

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 20 min

Garzeit ca.: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

1-1/2 kg Rehschulter, mit Knochen
2 EL Öl
20 g Butter
2 Zwiebeln
2 Möhren
150 g Knollensellerie
1 EL Mehl
500 ml Rotwein
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Lorbeerblatt
1 TL Wacholderbeeren
2 TL Preiselbeercompott

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Rehschulter waschen, trocken tupfen und am Gelenk teilen. Das Öl in einen Bräter trüpfeln und das Reh hineinlegen. Mit der Butter in Stücken belegen und im Ofen ca. 20 Minuten anbraten.
2. Währenddessen die Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und grob würfeln.
3. Den Bräter aus dem Ofen nehmen und um das Fleisch herum das vorbereitete Gemüse verteilen. Mit Mehl bestauben und im Ofen weitere 10 Minuten braten.
4. Anschließend mit etwa der Hälfte vom Rotwein und etwas Wasser (ca. 200 ml) begießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lorbeerblatt und Wacholderbeeren mit dazu geben und den Ofen auf 180°C herunterschalten und ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.
5. Ab und zu das Fleisch mit der Flüssigkeit übergießen und nach Bedarf den restlichen Rotwein und falls nötig etwas Wasser zufügen.
6. Ist das Fleisch fertig gegart, die Reine aus dem Ofen nehmen und die Schulter in Alufolie wickeln. Die Sauce durch ein Sieb passieren und falls nötig etwas

einköcheln lassen. Mit Preiselbeeren, Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Das Fleisch auspacken, in Scheiben vom Knochen schneiden und auf Tellern angerichtet mit etwas Sauce übergossen servieren.

Tipp:

Dazu passen wunderbar [Topfenspätzle](#), Rotweinbirne und Gemüse wie Rosenkohl. Auch mit frischen Schwammerl und Rahm lässt sich die Sauce zum Beispiel bestens verfeinern.





*Beilagen &
Begleitung*

Kartoffelpüree

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit ca.: 20 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

600 g mehligkochende Kartoffeln

150 ml Milch

2 EL Butter

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und grob zerkleinern. In wenig Salzwasser gar kochen, abgießen und durch die Kartoffelpresse in einen Topf oder eine Schüssel drücken.

2. Die Milch erwärmen und zusammen mit der Butter mit einem Holzlöffel unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Muskat würzen.



Sauerkraut

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 Zwiebel

2 EL Öl

800 g Sauerkraut

100 ml Weißwein

400 ml Gemüsebrühe

1 Scheibe geräucherter Bauchspeck

5 Pfefferkörner

3 Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

2 EL Apfelmus

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zucker

Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einen heißen Topf geben und darin die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Das Kraut zugeben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Mit Wein ablöschen und fast völlig einköcheln lassen.

2. Die Brühe angießen und den Speck zum Kraut geben. Bei milder Hitze ca. 45 Minuten leise köcheln lassen.

3. Währenddessen die Pfefferkörner, Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt in ein Gewürzsäckchen oder Einwegteebeutel füllen und verschließen. Nach etwa 30 Minuten Garzeit das Gewürzsäckchen und das Apfelmus zum Kraut geben und mitschmoren lassen.

4. Zum Schluss den Speck und das Gewürzsäckchen wieder herausnehmen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Fertig ist das herzhafte Sauerkraut zum Servieren.

Tipp:

Sauerkraut passt zum Beispiel wunderbar zu kräftigen Fleischgerichten, [Bratwürsten](#) oder auch [Schupfnudeln](#).



Brezen-Gugelhupf

(Für 8 Personen)

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit ca.: 45 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

400 g altbackene Brezen (ca. 5 Stück)

500 ml Milch

60 g Butter, plus etwas für die Form

1 Zwiebel

4 Stängel glatte Petersilie

4 Eier

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Mehl, für die Form

Außerdem: Eine Gugelhupfform, 26 cm Durchmesser

Zubereitung:

1. Die Brezen in 2 x 2 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch erhitzen, über die Brezen gießen und das Ganze zudeckt ruhen lassen.

2. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln, die Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und grob hacken. Die Eier trennen.

3. Den Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupfform fetten, mit Mehl bestäuben und das überschüssige Mehl abschütteln.

4. Die eingeweichten Brezen mit den Zwiebelwürfeln, der Petersilie und den Eigelben vermengen. Leicht salzen und pfeffern. Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Eine Hälfte unter die Brezenmasse rühren und die andere Hälfte unterheben.

5. Die vorbereitete Gugelhupfform zu $\frac{3}{4}$ mit der Masse füllen und in den vorgeheizten Ofen schieben (Mitte). In 30 bis 40 Minuten garen bis die Masse fest ist.

6. Anschließend 10 Minuten ruhen lassen und erst dann aus der Form stürzen.

Tipp:

Der Brezen-Gugelhupf macht sich ideal als Beilage und passt zu allen Gerichten, zu

denen Sie sonst Nudeln, Knödel oder Spätzle servieren würden.



Gewürz-Blaukraut

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 15 min

Marinieren mind.: 24 h

Garzeit ca.: 1 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1,200 g Blaukraut

250 ml Orangensaft

30 ml Essig

40 g Preiselbeercompott

125 ml Rotwein

Zimtpulver

100 g Apfelmus

1 Lorbeerblatt

2 Gewürznelken

2 TL abgeriebene Bio-Orangenschale

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Salz

Zucker

250 ml Gemüsebrühe

1 Zwiebel

Zubereitung:

1. Vom Blaukraut die äußeren Blätter entfernen. Den Krautkopf vierteln, den Strunk entfernen und die Blätter in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden.

2. Die Marinadezutaten in einer großen Schüssel verrühren (Zimt, Zucker, Salz und Pfeffer nach Geschmack), mit dem Kraut vermengen, abdecken und mindestens einen Tag durchziehen lassen.

3. Am nächsten Tag die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Das Fett in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.

4. Das Kraut samt Marinade hinzufügen, die Brühe angießen und das Ganze etwa 1 Stunde zugedeckt bei schwacher Hitze schmoren lassen.

5. Wenn nötig nochmals Flüssigkeit nachgeben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Falls gewünscht, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Weizenstärke leicht binden.



Kastanienknödel

(Für 6 Knödel)

Zubereitungszeit: 20 min

Garzeit ca.: 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

50 g Zwiebel

150 g vorgegarte Esskastanien

30 g Butter

400 g Brötchen vom Vortag (ca. 8 Stück)

100 g Mehl

200 ml Milch

1 Ei

1 Eigelb

frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

1. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln, die Kastanien in Scheiben schneiden. Die Butter erhitzen, die Zwiebelwürfel und Kastanien scheiben darin glasig dünsten.

2. Die Semmeln in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Aus Mehl, Milch, Ei und Eigelb einen glatten Teig rühren und über die Semmelwürfel gießen. Kastanien-Zwiebelgemisch hinzufügen, mit Muskat (kein Salz) würzen.

3. Mit feuchten Händen sechs Knödel formen.

4. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen und die Knödel einlegen. Bei schwacher Hitze zugedeckt in ca. 15 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und sofort servieren.



Kartoffel-Apfel-Püree

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 20 min

Garzeit ca.: 25 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

800 g mehligkochende Kartoffeln
300 ml Milch
110 g Butter
Salz
frisch geriebene Muskatnuss
3 Äpfel, z.B. Boskop oder Braeburn
2 EL Zucker
Zitronensaft
100 ml Weißwein

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und grob zerkleinern. In wenig Salzwasser gar kochen, abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken.
2. Die Milch erwärmen und zusammen mit der Butter mit einem Holzlöffel unter die Kartoffeln rühren.
3. Mit Salz und Muskat würzen
4. Die Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen, die Äpfel hinzufügen und mit Zucker, Zitronensaft und Weißwein in ca. 5 Minuten bissfest garen. Unter das Püree mischen.

Tipp:

Ein kleiner Schuss Calvados gibt dem Ganzen noch einen ganz besonderen Pfiff!



Kartoffelknödel

(Für 4 Personen, ca. 8 Knödel)

Zubereitungszeit: 45 min

Garzeit ca.: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
Salz
2 Scheiben Weißbrot
2 EL Butter
1 Eigelb
frisch geriebene Muskatnuss
2 EL Kartoffelstärke

Zubereitung:

1. Ein Drittel der Kartoffeln waschen. In einem großen Topf Wasser erhitzen, salzen und die Kartoffeln darin ca. 30 Minuten gar kochen.
2. Währenddessen das Weißbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und rundum goldgelb anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Die restlichen Kartoffeln schälen, fein reiben und mit Hilfe eines Küchentuchs gut auspressen. Den Saft auffangen und warten, bis sich die Stärke abgesetzt hat, dann das Wasser abgießen und die Stärke zu den ausgedrückten Kartoffeln geben.
4. Die gekochten Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse zu den rohen Kartoffeln drücken. Das Eigelb dazu geben, salzen, mit Muskatnuss würzen und alles gut zu einem geschmeidigen Knödelteig vermengen. Sollte Knödelmasse zu feucht sein, etwas Stärke untermengen (evtl. Probeknödel formen und garen).
5. Etwas Masse abnehmen, flach drücken und mit den Croutons füllen. Einen Knödel formen und beiseite legen bis alle geformt sind.
6. Zusammen in kochendes Salzwasser einlegen, die Hitze reduzieren und die Knödel in etwa 25 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und nach Belieben mit Bröselbutter beträufelt servieren.

Tipp:

Die Kartoffelknödel passen wunderbar zur [Ente](#), [Gans](#) oder zu einem [Schweinebraten](#)

mit Sauce.



Kartoffel-Gurken-Salat

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit ca.: 25 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 Salatgurke

1 Zwiebel

500 ml Rinderfond

1 kg festkochende Kartoffeln

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 EL Weißweinessig

Zucker

2 EL mittelscharfer Senf

100 ml Öl

Zubereitung:

1. Salatgurke schälen und in feine Scheiben hobeln, diese salzen und mind. 10 Minuten ziehen lassen. Danach die entstandene Flüssigkeit abgießen.

2. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Brühe aufkochen, die Zwiebelwürfel hinzufügen und das Ganze auf die Hälfte einkochen.

3. Die Kartoffeln waschen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Aufkochen und in ca. 25 Minuten gar kochen. Dann abgießen, pellen und noch warm in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

4. Aus Salz, Pfeffer, Essig, Zucker und Senf eine Vinaigrette rühren, über die Kartoffeln geben und mit der Zwiebelbrühe übergießen. Vorsichtig kurz vermengen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

5. Das Öl untermischen, bis der Salat leicht sämig wird. Die abgetropften Gurkenscheiben untermengen, den Salat nochmals abschmecken.

Tipp:

Kartoffel-Gurken-Salat passt wunderbar zu [Wiener Schnitzel](#).



Saures Kartoffelgemüse

(Für 4 - 6 Personen)

Zubereitungszeit: 25 min

Garzeit ca.: 15 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

800 g festkochende Kartoffeln

150 g Möhren

100 g Knollenellerie

1000 ml Gemüsebrühe

100 g Butter

60 g Mehl

50 ml Weißweinssig

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zucker

saure Sahne, nach Belieben

4 Stängel glatte Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln, Möhren und Sellerie schälen und in 1 cm dicke Scheiben oder Würfel von 2 x 2 cm schneiden.

2. Die Brühe zum Kochen bringen, das Gemüse darin garen, dann mit der Schaumkelle herausnehmen. Die Brühe aufbewahren.

3. Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl darüber stäuben. Unter Rühren braun rösten und mit Essig ablöschen. Mit der Brühe auffüllen, dabei mit dem Schneebesen kräftig rühren.

4. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und gegebenenfalls Essig abschmecken.

5. Bei Bedarf die Sauce mit dem Pürierstab glatt mixen. Nach Belieben kann man in die Sauce noch ein paar Esslöffel saure Sahne geben. Dann das Gemüse untermengen und nochmals abschmecken. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Über das Gemüse streuen.

Tipp:

Das Gemüse passt exzellent zu gekochtem Ochsenfleisch und [Tafelspitz](#).



Semmelknödel

(Für 8 Stück)

Zubereitungszeit: 45 min

Garzeit ca.: 30 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

500 g Brötchen vorm Vortag, in Scheiben geschnitten

200 ml Milch

1 Zwiebel

1 Bund glatte Petersilie

20 g Butter

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

2 Eier

Semmelbrösel, nach Bedarf

Zubereitung:

1. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch aufkochen lassen und über das Brot gießen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen.

2. Währenddessen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

3. Die Zwiebeln in heißer Butter in einem kleinen Topf glasig anschwitzen, vom Feuer nehmen und die Petersilie untermengen. Alles zu den Brötchen geben.

4. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Eier dazu schlagen und mit den Händen alles gut verkneten. Falls nötig noch ein wenig Semmelbrösel zufügen.

5. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse Knödel formen.

6. Sind alle Knödel geformt, vorsichtig in das sprudelnd kochende Wasser geben und etwa 20-25 Minuten nur noch sieden lassen.

7. Schwimmen die Knödel alle an der Oberfläche und drehen sie sich, mit einem Schaumlöffel aus der Wasser heben und fertig sind die Semmelknödel zum Servieren.

Tipp:

Auch altbackene Brezen lassen sich wunderbar zu herzhaften Knödeln verarbeiten.



Krautsalat

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit ca.: 10 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 Weißkohl, ca. 1 kg

100 g geräucherter Speck

2 EL Öl

1 TL Zucker

1 TL Kümmel

5 EL Weinessig

100 ml Rinderfond

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Die äußenen Blätter vom Kohl entfernen, vierteln und den Strunk keilförmig herausschneiden. Mit dem Gemüsehobel hobeln oder in feine Streifen schneiden.

2. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl anbraten. Mit dem Zucker und dem Kümmel bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Essig und der Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Das Kraut untermengen und vom Feuer nehmen.

3. Salzen, pfeffern und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmal abschmecken.

Tipp:

Der Krautsalat schmeckt am besten lauwarm zum [Schweinebraten](#).



Grünwalder Ritterzipfe

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 25 min

Garzeit ca.: 40 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

800 g mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
100 g geräucherter Bauchspeck
100 g Sauerkraut
2 Eigelb
Salz
frisch geriebene Muskatnuss
100 g Kartoffelstärke
50 g Butterschmalz

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in kochendem Wasser gar kochen, abgießen und gut ausdämpfen lassen. Anschließend schälen und durch die Kartoffelpresse drücken, 600 g Kartoffelmasse abwiegen.
2. Die Zwiebel abziehen und zusammen mit dem Bauchspeck fein würfeln. Zwiebel- und Bauchspeckwürfel 1 TL Butterschmalz anbraten. Das Sauerkraut gut ausdrücken und grob hacken.
3. Kartoffeln, Sauerkraut, gedünstete Zwiebeln, Eigelb, Salz, Muskat und Kartoffelstärke nach Bedarf zu einem griffigen Teig verarbeiten.
4. Mit reichlich Kartoffelstärke an den Händen etwa fingergroße „Zipfe“ formen, die fertigen nebeneinander auf ein mit Kartoffelstärke bemehltes Brett legen. Übrigens: „Zipfe“ sind an den Enden spitz zulaufende kleine Würstchen.
5. Wenn alle „Zipfe“ fertig sind, in einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die „Zipfe“ darin goldbraun braten.



Seidene Preiselbeerknödel

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 50 min

Garzeit ca.: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

1 kg mehligkochende Kartoffeln

1 TL Salz

250 g Kartoffelstärke

200 ml Milch

100 g Preiselbeerkompott

Außerdem:

50 g Kartoffelstärke

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln kochen, abgießen und schälen. Noch heiß durch die Presse drücken und leicht auskühlen lassen. Die Milch erhitzen.

2. Die Kartoffelmasse salzen, mit der Kartoffelstärke vermengen und mit heißer Milch übergießen. Abkühlen lassen.

3. Den abgekühlten Kartoffelteig nochmals durchkneten und daraus Knödel formen. Eine Mulde eindrücken und mit Preiselbeeren füllen. Die Knödel wieder gut verschließen und nochmals rund rollen.

4. Die 50 g Kartoffelstärke mit etwas Wasser glatt rühren. 2,5 Liter Wasser zum Kochen bringen, salzen und die angerührte Stärke einrühren.

5. Die Knödel einlegen und bei schwacher Hitze in 20 bis 30 Minuten gar ziehen lassen.



Topfenspätzle

(Für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 20 min

Garzeit ca.: 5 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

600 g Mehl
100 g doppelgriffiges Mehl, Wiener Grießler
100 g Quark
6 Eier
2 Eigelb
1 TL Salz
frisch geriebene Muskatnuss
50 g Butter

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf die Butter vermengen und mit einem Kochlöffel zu einem zähen Teig schlagen. Der Teig ist gut, wenn er Blasen wirft; bei Bedarf etwas Wasser zugeben.
2. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Mit einer Spätzlepresse oder einem Spätzlehobel portionsweise in das Wasser drücken, dabei das Gerät immer wieder mit kaltem Wasser abspülen.
3. Die Spätzle ca. 2 bis 3 Minuten garen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.
4. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Spätzle darin schwenken und mit Salz und Muskat abschmecken.



Fleischlos glücklich



Rahmschwammerl mit Semmelknödel

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 40 min

Garzeit ca.: 30 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

Für die Semmelknödel:

500 g Knödelbrot

200 ml Milch

1 Zwiebel

1 Bund Petersilie

20 g Butter

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

2 Eier

Semmelbrösel, falls nötig

Für die Schwammerl:

800 g gemischte Pilze, z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

Butter, zum Braten

150 ml trockener Weißwein

250 ml Fleischbrühe

250 ml Sahne

2 EL Crème fraîche

1 EL frisch gehackte Petersilie

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Die Milch aufkochen lassen und über das Brot gießen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen.

2. Währenddessen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Zwiebeln in heißer Butter in einem kleinen Topf glasig anschwitzen, vom Feuer nehmen und die Petersilie untermengen. Zum Knödelbrot geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat

würzen. Die Eier dazu schlagen und mit den Händen alles gut verkneten. Falls nötig noch ein wenig Semmelbrösel zufügen.

3. Einen großen Topf mit Salzwasser aufstellen und aufkochen lassen.

4. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse Knödel formen. Sind alle Knödel geformt, vorsichtig in das sprudelnd kochende Wasser geben und etwa 20 bis 25 Minuten nur noch sieden lassen.

5. Schwimmen die Knödel alle an der Oberfläche und drehen sie sich, mit einem Schaumlöffel aus der Wasser heben und fertig sind die Semmelknödel zum Servieren.

6. Für die Rahmschwammerl die Pilze gründlich säubern und je nach Größe ganz lassen, halbieren oder vierteln. Die Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pilze portionsweise in heißer Butter in einer beschichteten Pfanne anbraten und wieder herausnehmen. Dann die Schalotte und Knoblauch darin glasig anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Etwas einköcheln lassen, dann Brühe und Sahne zugeben und leicht sämig einköcheln lassen. Die Pilze wieder dazu geben. Etwa 3 Minuten gar ziehen lassen. Zum Schluss die Petersilie darüber streuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Pilze können Sie ganz nach Wunsch variieren. Auch wunderbar sind Austernpilze oder Morcheln. Sollte die Sauce zu flüssig sein, einfach nach Wunsch mit ein wenig Speisestärke abbinden.



Käsespätzle mit Röstzwiebeln

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 25min

Garzeit ca.: 10 min

Backzeit ca.: 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

400 g Mehl

8 Eier

4 EL Öl

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

300 g Bergkäse, gerieben

2 Zwiebeln

2EL Butter

Zubereitung:

1. Einen breiten Topf mit Wasser (bis etwa 4 cm unter den Topfrand) aufstellen, salzen und zugedeckt aufkochen lassen. Eine passende Auflaufform bereitstellen.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Eier hinein schlagen. Mit dem Öl, 1 TL Salz und etwas Muskat würzen und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem zähflüssigen Teig kräftig verrühren bis der Teig Blasen wirft. Evtl. ein wenig Wasser zufügen.
3. Den Ofen auf 160°C vorheizen.
4. Eine Teigportion (etwa 1/3 bis 1/4) in den Spätzlehobel füllen und Knöpfle ins kochende Wasser hobeln. Aufkochen lassen, einige Male umrühren und wenn alle Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel abschöpfen.
5. Abtropfen lassen und in eine Auflaufform geben. Mit etwas Käse bestreuen und mit dem restlichen Teig genauso verfahren.
6. Mit einer Schicht Käse abschließen und im Ofen ca. 5 bis 10 Minuten heiß werden und den Käse schmelzen lassen. Nach Belieben knusprig bräunen.
7. Währenddessen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Öl mit Butter in eine heiße Pfanne geben und darin die Zwiebelringe langsam goldbraun braten.
8. Die Käsespätzle aus dem Ofen nehmen und mit Zwiebeln belegen. Heiß servieren.

Tipp:

Sehr gut dazu passen frische Kräuter wie Petersilie oder Schnittlauch und ein frischer, grüner Salat.



Spinat-Quark-Nocken mit Knoblauch-Kerbel-Butter

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 40 min

Garzeit ca.: 15 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

600 g Blattspinat

Salz

1 Knoblauchzehe

250 g Quark

50 g frisch geriebener Parmesan

2 Eier

Semmelbrösel, nach Bedarf

abgeriebene Bio-Zitronenschale

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Außerdem:

2 Frühlingszwiebeln

1 Handvoll Kerbel

2 Knoblauchzehen

40 g Butter

frisch geriebener Parmesan, zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Den Spinat waschen, putzen, harte Stiele entfernen und die Blätter in Salzwasser kurz blanchieren. Abschrecken, ausdrücken und fein hacken.

2. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit dem Quark, Parmesan, Eiern und dem Spinat vermengen. Ist die Masse noch nicht formbar und zu weich, noch Brösel unterkneten. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

3. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Den Herd zurückschalten, so dass das Wasser nur leicht siedet. Mit zwei Teelöffeln Nocken abstechen, in das siedende Salzwasser gleiten lassen und die Nocken etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

4. Währenddessen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in Ringe schneiden. Den Kerbel waschen, trocken schütteln, putzen und fein hacken. Den Knoblauch in der Schale lassen und mit den Handballen andrücken.

5. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Frühlingszwiebeln darin in 2 Minuten anschwitzen. Den Kerbel und die abgetropften Nocken unterschwenken und auf Tellern verteilen. Mit Parmesan bestreut servieren.



Grüner & weißer Spargel mit Maltesersauce

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit ca.: 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

1 kg weißer Spargel

1 kg grüner Spargel

1 EL Salz

1 EL Butter

1 EL Zucker

Für die Sauce:

250 g Butter

125 ml trockener Weißwein

1 EL Weißweinessig

3 Eigelb

1 Bio-Blutorange

Salz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung:

1. Den weißen Spargel ganz (bis etwa 3-4 cm unter der Spitze) und vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen und bei beiden die Enden abschneiden.

2. In einem großen Topf reichlich Wasser mit Salz, Butter und Zucker aufkochen lassen. Den weißen Spargel in das Wasser geben und ca. 10 Minuten bei milder Hitze nur noch ziehen lassen. Dann den grünen Spargel mit hinein legen und weitere 10 bis 15 Minuten bissfest gar ziehen lassen.

3. Für die Maltesersauce die Zesten der Blutorange abziehen und den Saft auspressen. Die Butter zerlassen und den Schaum abschöpfen. Den Wein mit dem Essig in einen Topf geben und um etwa 2/3 reduzieren.

4. Ein heißes Wasserbad vorbereiten. Den Wein abkühlen lassen und mit den Eigelben in eine Metallschüssel geben. Im Dampf über dem Wasserbad cremig schlagen.

5. Von der Hitze nehmen, die Butter zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unter ständigem Weiterrühren dazugeben, bis eine cremige Sauce entsteht. Die

Eimasse darf nicht gerinnen.

6. Die Hälfte der Zesten in die Sauce geben und mit dem Blutorangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken

7. Den Spargel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und auf einer Platte oder Tellern anrichten. Etwas Sauce darüber geben und den Rest separat dazu reichen. Mit den restlichen Zesten bestreut servieren.

Tipp:

Sehr gut dazu passen neue Kartoffeln.



Steinpilzknödel

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 35 min

Garzeit ca.: 30 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

500 g Brötchen vorm Vortag, in Scheiben

150 ml Milch

250 g Steinpilze

1 Schalotte

2 EL Butter, plus Butter zum Servieren

4 Stängel glatte Petersilie

40 g Parmesan, plus Parmesan zum Servieren

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Eier

Semmelbrösel, bei Bedarf

Zubereitung:

1. Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Die Milch aufkochen lassen und über das Brot gießen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen.

2. Währenddessen die Pilze putzen und würfeln. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Zusammen mit den Pilzen in heißer Butter in einer Pfanne 2 Minuten anschwitzen.

3. Vom Herd nehmen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und Blättchen fein hacken untermengen. Mit den Pilzen zum Knödelbrot geben. Den Parmesan darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier dazu geben und mit den Händen alles gut verkneten. Falls nötig noch ein wenig Semmelbrösel zufügen.

4. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse Knödel formen.

5. Sind alle Knödel geformt, vorsichtig in das sprudelnd kochende Wasser geben und etwa 25 Minuten nur noch ziehen lassen.

6. Die Knödel sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen und sich drehen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen. Die Butter schmelzen, die Knödel mit der geschmolzenen Butter und gehobeltem Parmesan servieren.



Bratkartoffeln mit Birne und Bavaria Blu

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 10 min

Marinieren ca.: 10 min

Garzeit ca.: 15 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

2 Birnen

2 EL Zucker

3 cl Birnenbrand (Williamsbirne)

2 EL Butterschmalz

1 Zwiebel

800 g Pellkartoffeln vom Vortag

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

300 g Bavaria blu, ersatzweise anderer Weichkäse mit Weiß- und Blauschimmel

1 EL Schnittlauch, in Röllchen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Birnen schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Zucker und Birnenbrand marinieren.

2. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

3. Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. In einer großen schweren Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln und Zwiebeln darin in ca. 10 Minuten knusprig braten. Zuletzt die marinierten Birnen dazu geben und alles leicht salzen und kräftig pfeffern.

4. Den Bavaria blu in Scheiben schneiden und über den Bratkartoffeln verteilen. Die Pfanne in den vorgeheizten Ofen schieben und den Käse in 5 Minuten leicht schmelzen lassen.

5. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.



Süße Sünden



Gebackene Grießknödel

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 35 min

Kühlzeit min.: 4 h

Garzeit ca.: 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

250 ml Milch

2 EL Zucker

2 EL Vanillezucker

60 g Butter

60 g Hartweizengrieß, plus ein wenig zum Wälzen

1 Ei, verquirlt

60 g Nougat

Grieß, zum Wälzen

Fett, zum Ausbacken

Puderzucker

Zubereitung:

1. Für die Knödel Milch mit Zucker, Vanillezucker und der Butter aufkochen. Dann den Grieß unter Rühren zugeben und unter Rühren ca. 5 Minuten ausquellen lassen.
2. Dann vom Feuer nehmen und das Ei gut unterrühren. Abkühlen lassen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden auskühlen lassen.
3. Den Nougat in 8 kleine Würfel schneiden. Aus der Grießmasse 8 kleine Knödel formen, flach drücken, mit dem Nougat füllen und wieder zu Knödeln formen. In Grieß wälzen.
4. Das Fett in der Fritteuse oder einem Topf auf 170°C erhitzen. Die Temperatur ist richtig, wenn an einem hineingehaltenen Holzkochlöffel sofort Bläschen aufsteigen.
5. Die Knödel in ca. 6 Minuten goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier entfetten. Heiß mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp:

Dazu passen wunderbar frischen Beeren und Eis.



Hollerkücherl

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 15 min

Ausbacken ca.: 2 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

8 Holunderblütendolden, groß

250 ml Milch

180 g Mehl

2 Eier

Salz

Fett zum Ausbacken

80 g Zimtzucker

Zubereitung:

1. Die Holunderblütendolden vorsichtig in lauwarmem Wasser waschen und gut trocken schütteln. Auf Küchenpapier weiter abtropfen lassen.
2. Aus Milch, Mehl, Eiern und einer Prise Salz einen glatten, ziemlich flüssigen Pfannkuchenteig herstellen.
3. In einer Fritteuse oder einem großen Topf das Fett erhitzen. Einen Holzkochlöffelstiel hineinhalten, die richtige Temperatur ist erreicht, wenn sofort kleine Bläschen aufsteigen.
4. Die Holunderblüten am Stiel anfassen, in den Teig tauchen, kurz abtropfen lassen und in dem heißen Fett portionsweise ausbacken. Nach etwa 2 Minuten herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Mit Zimtzucker bestreuen und sofort servieren.



Bayrisch Creme mit Himbeersauce

(Für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 20 min

Garzeit ca.: 5 min

Kühlzeit min.: 3 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

Für die Bayrisch Creme:

3 Blätter weiße Gelatine
250 g Schlagsahne
250 ml Milch
1 Vanilleschote
3 Eigelb
50 g Zucker

Für die Himbeersauce:

300 g Himbeeren, tiefgekühlt
100 ml Himbeersirup
3 cl Himbeergeist

Außerdem: Eiswürfel für das kalte Wasserbad

Zubereitung:

1. Für die Bayrisch Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schlagsahne steif schlagen und kühl stellen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. In einem kleinen Topf die Milch mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen, die Schote wieder entfernen.

2. Ein heißes Wasserbad und ein kaltes Wasserbad mit Eiswürfeln vorbereiten.

3. Mit dem Handrührgerät (Rührbesen) Eigelb und Zucker in einer Rührschüssel aus Metall schaumig schlagen. Unter Rühren die Vanillemilch langsam in die Eiercreme einrühren.

4. Die Schüssel über das heiße Wasserbad setzen und die Masse solange mit dem Schneebesen weiterrühren, bis sie merklich dicker wird. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Creme auflösen.

5. Jetzt die Schüssel in das kalte Wasserbad setzen und die Creme kalt rühren.

Sobald die Creme beginnt fest zu werden, zügig die geschlagene Schlagsahne unterheben.

6. Jetzt flott in die gewünschten Gläser oder Formen füllen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

7. Für die Himbeersauce den Himbeersirup erwärmen, die Himbeeren dazugeben und unter Rühren auftauen lassen. Den Himbeergeist unterrühren und die Sauce durch ein Sieb streichen. Die Creme in Förmchen mit der Sauce anrichten und servieren.



Apfelkücherl

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 20 min

Ausbacken ca.: 3 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

2 Äpfel, groß, z.B. Gloster, Gala oder Granny Smith

150 g Mehl, plus Mehl zum Wenden

1 Eigelb

125 ml helles Bier

Salz

1 EL Öl

2 Eiweiß

30 g Zucker

Fett zum Ausbacken

80 g Zimtzucker

Zubereitung:

1. Die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse befreien und jeweils in drei oder vier dicke Ringe schneiden.

2. Aus Mehl, Eidotter, Bier, einer Prise Salz und Öl einen flüssigen Teig herstellen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.

3. In einer Fritteuse oder einem großen Topf das Fett erhitzen. Einen Holzkochlöffelstiel hineinhalten, die richtige Temperatur ist erreicht, wenn sofort kleine Bläschen aufsteigen.

4. Die Apfelringe in Mehl wenden, mit einer Gabel durch den Bierteig ziehen und sofort im heißen Fett von jeder Seite 2 bis 3 Minuten schwimmend ausbacken.

5. Die fertigen Apfelkücherl mit einer Schaumkelle aus dem Fett nehmen und auf einem Gitter abtropfen lassen. In Zimtzucker wenden und noch warm, z.B. mit Eis servieren.

Tipp:

Wenn Sie die Apfelringe, nachdem Sie sie durch den Teig gezogen haben, noch in gehobelten Mandeln wenden wird keiner mehr widerstehen können.



Auszogene

(Für 10 - 12 Stück)

Zubereitungszeit: 45 min

Ruhezeit ca.: 1 h 30 min

Ausbacken ca.: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

1/2 Würfel frische Hefe, oder ein Päckchen Trockenhefe

20 g Zucker

250 ml Milch

500 g Mehl, plus Mehl für die Arbeitsfläche

2 Eier

Salz

1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale

20 g Butter

Butterschmalz zum Ausbacken

feiner Zucker, zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Die Milch leicht erwärmen. Die Hefe in einer Tasse zerbröseln und mit 1 TL Zucker und 3 EL lauwarmen Milch verrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen, etwas Mehl darüber stäuben und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

2. Die restliche Milch, Zucker, Eier, 1 Prise Salz und Zitronenschale unterrühren und mit der Hand oder den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Mit bemehlten Händen den Teig noch einmal gut durchkneten und 12 kleine Bällchen daraus formen. Auf der Arbeitsfläche nebeneinander legen, mit einem Küchentuch bedecken und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

4. In einer breiten schweren Pfanne oder einem breiten Topf das Butterschmalz erhitzen. Einen Holzstäbchen hineinhalten; wenn sofort Bläschen aufsteigen ist die Temperatur richtig.

5. Zum Ausziehen der Küchlein am besten die Finger in die geschmolzene Butter tauchen. Jetzt die Teigbällchen vorsichtig flachdrücken und in der Mitte möglichst dünn ausziehen, sodass die Ränder als dicke Wülste stehen bleiben.

6. Die Auszogenen portionsweise in das heiße Butterschmalz geben und die eine Seite in 2 bis 3 Minuten goldbraun backen. Währenddessen ein- bis zweimal mit einem Löffel mit heißem Fett übergießen.

7. Dann vorsichtig wenden, sodass kein Fett in die Mitte kommt. In weiteren 2 Minuten fertig backen.

8. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zucker bestreut servieren.

Tipp:

Die Auszogenen sollten in der Mitte weiß bleiben, also ein weißes „Fenster“ haben – deshalb auch mancherorts der Name Fensterkücherl. Andere nennen sie Kniekücherl, denn früher wurden sie über dem Knie dünn ausgezogen.



Buchteln mit Puderzucker

(Für 20 - 25 Stück)

Zubereitungszeit: 45 min
Gehen lassen ca.: 1 h 15 min
Backen ca.: 30 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

500 g Mehl
1/2 Würfel frische Hefe
100 g Zucker
250 ml Milch
120 g Butter, sehr weich
1/2 TL Salz
2 Eier
2 TL Vanillezucker
1 Bio-Zitrone
300 g Erdbeeren
Puderzucker, zum Bestauben

Zubereitung:

- 1.** Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, mittig eine Mulde formen. Die Hefe hineinbröseln, 1 EL Zucker dazugeben und mit etwas Milch und etwas Mehl einen Vorteig anrühren. Mit Mehl bestauben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 2.** Die weiche Butter, Salz, Eier, Vanillezucker, den restlichen Zucker (bis auf 2 EL) und abgeriebene Zitronenschale an den Rand der Teigschüssel legen und alles gut zu einem Teig zusammenkneten (Handrührgerät). Dabei so viel Milch zugeben, dass der Teig eine weiche Beschaffenheit hat, aber nicht klebrig wird. Zugedeckt weitere ca. 30 Minuten zur doppelten Größe aufgehen lassen.
- 3.** Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 4.** Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Mit dem restlichen Zucker vermengen und auf dem Boden einer Backform verteilen.
- 5.** Die restliche Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Den Teig in 20 - 25 gleichmäßige Stücke teilen, zu kleinen Kugeln formen und in der Butter wenden. Nebeneinander auf die Erdbeeren setzen und nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

6. Mit der restlichen Butter bestreichen und im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestaubt noch heiß servieren.



Dampfnudel mit Zwetschgensauce

(Für 10 - 12 Stück)

Zubereitungszeit: 50 min

Gehen lassen ca.: 1 h

Garzeit ca.: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

500 g Mehl

1 Würfel frische Hefe

75 g Zucker

500 ml Milch

100 g Butter

1 Ei

Für die Zwetschgensauce:

800 g Zwetschgen

100 ml trockener Rotwein

75 g Zucker

Zimtpulver

Nelkenpulver

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe mit 50 g Zucker und 1/4 l lauwarmer Milch verrühren und in die Vertiefung gießen. Mit etwas Mehl bestauben und gehen lassen.

2. Nach ca. 30 Minuten an den Rand 50 g Butterflöckchen setzen und mit dem Ei alles zu einem Teig verkneten. Mit einem Tuch bedecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

3. Die restliche Butter in einem großen Topf schmelzen lassen. Den Hefeteig zu einer langen Rolle formen und in 10 - 12 Portionen teilen. Weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.

4. Zur Butter den restlichen Zucker geben und mit der restlichen Milch in einen gut schließenden Topf geben und leicht erwärmen. Die Dampfnudeln nebeneinander in den Topf setzen, Deckel fest verschließen.

5. Etwa 30 Minuten bei erst mittlerer, dann schwacher Hitze garen, bis die Dampfnudeln die gesamte Flüssigkeit aufgesaugt haben und sich am Topfboden eine

Kruste gebildet hat. Den Topf aber während des Garens nicht öffnen.

6. Für die Sauce die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Den Rotwein mit ca. 100 ml Wasser, dem Zucker, Zimt und Nelkenpulver aufkochen lassen und bei mittlerer Flamme und offenem Topf etwa 5 Minuten einkochen lassen. Anschließend die Zwetschgen zugeben und vom Feuer nehmen. Lauwarm abkühlen lassen und zu den Dampfnudeln servieren.

Tipp:

Hört man die Dampfnudeln im Topf leicht „krachen“ und knistern sind sie fertig und es hat sich am Boden eine Kruste gebildet.



Kaiserschmarrn

(Für 3 - 4 Personen)

Zubereitungszeit: 10 min

Einweichen ca.: 30 min

Backen ca.: 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

20 g Sultaninen

1 EL Orangenlikör, z.B. Grand Marnier, wahlweise auch Rum oder Wasser

120 g Mehl

250 ml Milch

80 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Salz

abgeriebene Bio-Zitronenschale

4 Eier

50 g Butter

Zubereitung:

1. Die Sultaninen waschen und in Orangenlikör einweichen.

2. Für den Teig Mehl, Milch, 50 g Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig rühren. Die Eier hinzufügen und nur ganz kurz unterrühren.

3. In einer großen Pfanne 30 g Butter aufschäumen und den Teig etwa 1 cm hoch eingießen, die Rosinen aufstreuen. Den Deckel auflegen und den Kaiserschmarrn bei mittlerer Hitze anbacken. Nach ca. 5 Minuten auf den Deckel oder einen großen Teller gleiten lassen und wieder in die Pfanne stürzen.

4. Den Pfannkuchen fertig backen und aus der Pfanne nehmen. Restliche Butter und Zucker in der Pfanne schmelzen. Den Pfannkuchen mit 2 Gabeln 4 in Stücke reißen, in der Pfanne karamellisieren. Sofort servieren.



Apfelstrudel

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 25 min

Backen ca.: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

4 Äpfel, z.B. Boskop oder Braeburn

1/2 Zitrone

50 g Semmelbrösel

2 EL Zucker

1/2 TL Zimtpulver

40 g Rumrosinen

2 Blätter Strudelteig, aus dem Kühlregal, ersatzweise Filo- oder Yufkateig

Mehl

2 EL Butter

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden.

2. Den Saft der Zitrone auspressen und unter die Apfelstücke mengen. Die Brösel, Zucker, Zimt und Rumrosinen zufügen und alles gut vermengen.

3. Ein Geschirrtuch mit Mehl bestäuben. Den Strudelteig mit Butter bepinseln und leicht überlappend auf dem Geschirrtuch aufeinander legen sodass ein Rechteck entsteht.

4. Die Füllung auf einer Längsseite in einem breiten Streifen verteilen, dabei an den Rändern etwa 5 cm frei lassen. Mit Hilfe des Geschirrtuches aufrollen. Nach dem ersten Einschlagen die Ränder nach innen schlagen und den Strudel bis zum Ende aufrollen.

5. Die Butter schmelzen. Eine Bratreine oder ein Backblech mit Butter bepinseln und den Strudel mit der Nahtseite nach unten darauf legen. Mit der restlichen Butter bepinseln und im Ofen in 25 bis 35 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Tipp:

Am besten schmeckt der Strudel noch warm. Sehr gut dazu passen Schlagsahne, Vanillesauce oder Vanilleeis.



Zwetschgendatschi mit Sahnetupfen

(Für 1 Backblech (30 x 40 cm))

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit: 1 h

Backzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1/2 Würfel frische Hefe, ca. 20 g

100 g Zucker

200 ml lauwarme Milch

400 g Mehl

Salz

1 Ei

75 g Butter

50 g Biskuitbrösel, ersatzweise Semmelbrösel

2 kg Zwetschgen

200 g Schlagsahne, zum Servieren

Zubereitung:

1. Die Hefe und 1 EL Zucker in der Milch auflösen und 15 Minuten zugedeckt stehen lassen.

2. Die Hälfte des Mehls, das Salz, das Ei und 75 g Zucker mit der Hefemilch und der zerlassenen Butter mischen. Das restliche Mehl nach und nach unterkneten.

3. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen, bis er etwa doppeltes Volumen hat.

4. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Den Teig noch mal kräftig durchkneten. Das Backblech mit Butter bestreichen und den Teig darauf ausrollen, dabei einen kleinen Rand formen.

5. Mit den Bröseln bestreuen. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Am oberen Ende schlitzartig einschneiden und dachziegelartig auf dem Teig verteilen. Mit dem restlichen Zucker bestreuen.

6. Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen schieben (Mitte) und ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).

7. Den fertigen Kuchen noch lauwarm oder kalt in Stücke schneiden. Die Sahne steif

schlagen, nach Belieben süßen und jedes Kuchenstück mit einem Klecks Sahne garniert servieren.



Champagner-Weißbier-Tiramisu

(Für 8 - 10 Personen)

Zubereitungszeit ca.: 30 min

Kühlzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

2 Blatt weiße Gelatine
1 Vanilleschote
3 Eigelb
150 g Schlagsahne
75 g Zucker
250 g Mascarpone
20 ml Marc de Champagne, ersatzweise Grappa
100 g Mango, nur das Fruchtfleisch
120 ml Champagner
60 ml Weißbier
180 ml Kaffee, doppelt stark, abgekühlt
200 g Löffelbiskuits
150 g Himbeeren, tiefgekühlt
80 g weiße Schokolade

Zubereitung:

1. Für die Mascarponecreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. Eigelb, Zucker und Vanillemark cremig rühren.
2. 50 g Schlagsahne abmessen und erwärmen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Unter die Eimasse rühren. Den Mascarpone glatt rühren und mit Marc de Champagne unterziehen. Die restliche Schlagsahne steif schlagen und unterheben.
3. Eine rechteckige Form oder 8 – 10 Portionsgläser bereitstellen. Die Mango in kleine Würfel schneiden. Champagner und Bier vermengen.
4. Die Hälfte der Löffelbiskuits mit Kaffee tränken und nebeneinander in die Form legen. Die Mangowürfel darüber verteilen und mit der Hälfte der Mascaronemasse bedecken.
5. Die restlichen Löffelbiskuits mit der Champagner-Weißbiermischung tränken und darüber legen. Die gefrorenen Himbeeren darauf verteilen und mit der übrigen Mascaronemasse überziehen. Zum Schluss die weiße Schokolade über das Ganze

hobeln.

6. Das Tiramisu für etwa 2 Stunden kalt stellen. Noch besser: vor dem Servieren das Tiramisu für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen und dann eiskalt servieren.



Omas Nusskuchen

(Für 16 Stücke)

Zubereitungszeit: 15 min

Backzeit ca.: 1 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

Für den Teig:

200 ml Öl

250 g Zucker

4 Eier

200 g gemahlene Haselnüsse

3 Tropfen Bittermandelaroma

1 Pck. Vanillezucker

300 g Mehl, plus ein wenig für die Form

1 Pck. Backpulver

Überzug:

200 g Haselnussglasur

Zubereitung:

1. Eine Kastenform von 30 cm Länge fetten und mit Mehl bestäuben, das überschüssige Mehl abschütteln. Den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Öl, Zucker und Eier mit dem Handrührgerät (Rührbesen) in ca. 5 Minuten hell und schaumig rühren. 200 ml kochend heißes Wasser zusammen mit den Nüssen, dem Bittermandelaroma und dem Vanillezucker dazugeben und unterheben. Zuletzt das mit Backpulver vermischt Mehl unterheben.

3. Den Teig in die Form einfüllen, glatt streichen und in den vorgeheizten Ofen stellen. Den Ofen sofort auf 150°C zurückstellen und den Kuchen ca. 60 Minuten backen. Machen Sie die Stäbchenprobe; wenn noch Teig hängen bleibt den Kuchen noch weitere 5 Minuten backen.

4. Den fertigen Kuchen in der Form ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann stürzen und erkalten lassen. Mit der Haselnussglasur überziehen.



Himbeerparfait

(Für 6 - 8 Personen)

Zubereitungszeit ca: 35 min

Kühlzeit min.: 3 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 Blatt weiße Gelatine
175 g Himbeeren, frisch oder TK-Himbeeren
200 g Schlagsahne
1 Vanilleschote
2 Eier
2 Eigelb
80 g Zucker
20 ml Himbeersirup
30 cl Himbeergeist

Zubereitung:

- 1.** Eine Form von etwa 1 l Inhalt mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren in einem kleinen Topf mit 1 EL Wasser aufkochen und durch ein Sieb streichen. 120 g Himbeermark abmessen. Die Schlagsahne steif schlagen und kühl stellen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen.
- 2.** Ein heißes Wasserbad vorbereiten. Eier, Eigelbe, Zucker und Vanillemark in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad in ca. 15 Minuten schaumig aufschlagen. Das Himbeermark in einem kleinen Topf erwärmen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen.
- 3.** Sobald die Eimasse cremig und luftig ist, Himbeergelatine, Himbeersirup und -geist beigeben und gut unterrühren.
- 4.** Die Masse vom Wasserbad nehmen und mit dem Handrührgerät kalt schlagen. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, etwa ein Drittel der Schlagsahne kräftig unterrühren, den Rest vorsichtig unterheben.
- 5.** Die Masse zügig in die vorbereitete Form füllen und mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, tiefkühlen. Vor dem Servieren stürzen, die Folie abziehen und das Parfait in Scheiben schneiden.



###

Noch mehr tolle eBooks und Apps von **icook2day**

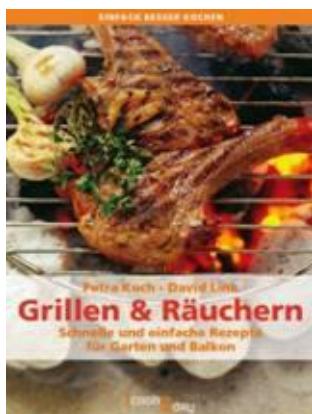
Entdecken Sie weitere Kochbücher von Petra Koch und David Link:



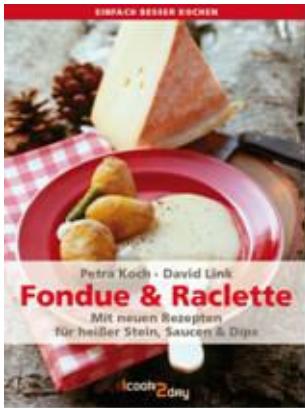
[Erotische Rezepte. Verführerische Koch- & Cocktail-Ideen](#)



[Vegetarisch für Anfänger - leichte und schnelle Rezepte](#)



[Grillen & Räuchern - Schnelle und einfache Rezepte für Garten und Balkon](#)



[Fondue & Raclette - mit neuen Rezepten für heißer Stein, Saucen & Dips](#)



[Plätzchen-Rezepte - Backen für Weihnachten und Advent](#)



[Halloween-Rezepte - 10 tolle Ideen für die gruselige Party zu Halloween](#)

Kennen Sie schon die Apps von icook2day? Jetzt im iTunes App Store downloaden!



[Vegetarisch für Anfänger- leichte und schnelle Rezepte](#)



[Erotische Rezepte - Verführerische Koch- & Cocktail-Ideen](#)



[Fondue & Raclette - mit neuen Rezepten für heißer Stein, Saucen und Dips](#)



[Plätzchenrezepte - Backen für Weihnachten und Advent](#)



[Schmankerlrezepte - bayerisch kochen mit Andreas Geitl](#)



[Rezepte für den Römertopf - Saftiges und Aromatisches aus dem kultigen Tontopf](#)

Tiramisù all'ananas con gli amaretti

(Ananas-Tiramisu)

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 45 min

Trockenzeit ca.: 2 h

Kühlzeit min.: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

2 Babyananas

1 EL Butter

50 g Zucker

1 Ei

2 EL Vanillezucker

1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale

1 cl weißer Rum

125 g Quark

100 g Mascarpone

ca. 80 g Amarettini

4 cl Mandellikör

4 - 5 EL Ananassaft

Zubereitung:

1 Den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen.

2 Die Ananas schälen, halbieren und mit der Aufschnittmaschine oder einem sehr scharfen Messer 4 hauchdünne Scheiben abschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Backofen 1-2 Stunden trocknen lassen.

3 Den Rest der Ananas in 1 cm dicke Scheiben schneiden (es werden 8 Scheiben benötigt) und den Mittelstrunk jeweils mit einem runden Ausstecher herausstechen. Die Ananasscheiben in Butter von beiden Seiten anbraten, mit 2 EL Zucker bestreuen und 2-3 Minuten leicht karamellisieren lassen. Anschließend auskühlen lassen.

4 Das Ei trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Zitronenschale, den Rum, den Quark und den Mascarpone unterrühren. Den Eischnee unterheben.

5 Die Amarettini in eine Gefriertüte geben und mit dem Nudelholz grob zerstoßen. Den Mandellikör und den Ananassaft mischen. In vier Gläser jeweils eine Schicht

Amarettini geben, mit der Hälfte der Likör-Saft-Mischung tränken. Etwa die Hälfte der Quarkcreme darauf verteilen und eine gebratene Ananasscheibe hineinlegen. Eine zweite Lage Brösel darauf geben, mit dem restlichen Likör-Saft beträufeln. Mit Creme bedecken, eine Scheibe Ananas einschichten und mit Creme abschließen. Mindestens 1 Stunde kaltstellen.

5 Zum Garnieren in jede Portion eine getrocknete Ananasscheibe stecken.



Jetzt das ganze eBook mit 50 Rezepten hier downloaden:



[Tiramisu & Co. – Italienische Desserts zum Verlieben](#)

Über die Autoren:

Petra Koch ist Kochbuch-Redakteurin. In ihrer Versuchsküche hat sie bereits tausende von Rezepten getestet und entwickelt. Sie schreibt für viele namhafte Verlage und lebt in der Nähe von München. Ihr Partner **David Link** ist seit Jahren in der Verlagswelt zu Hause und entwickelt Medienkonzepte für Industrie und Verlage. Seine Leidenschaft gehört dem guten Essen und seiner Kochbuchsammlung. Er wohnt im Chiemgau. Für die Reihe einfach besser kochen schreiben sie unter einem Pseudonym.

Der Verlag:

icook2day ist die Verlagsmarke von CulinartMedia für hochqualitative Medienprodukte rund um die Themen Kochen, Essen & Genuss. Dazu gehören eBooks, Apps und Corporate-Publishing-Produkte. CulinartMedia ist ein Full-Service-Verlag für Corporate Publishing, der auf hochwertige Print- und Online-Medien im Bereich Food spezialisiert ist.

Auf der nächsten Seite erfahren Sie, wie Sie Ihren kostenlosen Promo Code für eine icook2day-App bekommen!

Unser Dankeschön für den Kauf dieses eBooks:

Werden Sie Fan von icook2day auf Facebook! Jeder neue Fan bekommt einen Promo Code zum kostenlosen Download einer icook2day iPhone- oder iPad-App. Einfach Fan werden und eine Message an info@icook2day.de schicken. Wir schicken jedem neuen Fan umgehend seinen persönlichen Promo Code!

Besuchen Sie uns im Internet!

www.facebook.com/icook2day.de

[icook2day auf twitter](http://icook2day.auf.twitter)

www.icook2day.de

Table of Contents

- [Vorwort](#)
- [Brotzeiten & kleinere Gelüste](#)
- [Brathendl](#)
- [Kalbfleischpflanzerl](#)
- [Spareribs mit Barbecuesauce](#)
- [Tellersülze](#)
- [Nürnberger Bratwürste](#)
- [Obatzda](#)
- [Brotzeit mit Schnittlauchbroten, Radi & Co.](#)
- [Wurstsalat mit Zwiebelringen u. Schnittlauch](#)
- [Rindertatar mit Röstbrot](#)
- [Aus'm Suppentopf](#)
- [Bayerische Festtagssuppe](#)
- [Münchener Leberknödelsuppe](#)
- [Kürbissuppe mit Croutons](#)
- [Holledauer Brotsuppe](#)
- [Pfannkuchensuppe](#)
- [Kartoffelsuppe](#)
- [Münchener Brezensuppe](#)
- [Rinderkraftbrühe](#)
- [Fleischliche Genüsse](#)
- [Gebratene Ente](#)
- [Gänsebraten](#)
- [Gegrillter Spanferkelrollbraten](#)
- [Schweinshaxe](#)
- [Tafelspitz mit Meerrettichsauce](#)
- [Schweinsbraten](#)
- [Wiener Schnitzel](#)
- [Böfflamott](#)
- [Gefüllte Kalbsbrust mit Brezenfüllung](#)
- [Kalbsfilet im Weißwurstmantel](#)
- [Ochsenbraten](#)
- [Bitte zu Fisch](#)
- [Gebratene Forelle](#)
- [Zander auf Fenchel-Möhren-Gemüse](#)
- [Königssee-Saibling à la König Ludwig II.](#)
- [Wilde Zeiten](#)
- [Hirsch-Pfeffersteak mit Rotweinschalotten](#)

[Rehragout mit Gemüse](#)
[Rehschulter in Rotweinsauce](#)
[Beilagen & Begleitung](#)
[Kartoffelpüree](#)
[Sauerkraut](#)
[Brezen-Gugelhupf](#)
[Gewürz-Blaukraut](#)
[Kastanienknödel](#)
[Kartoffel-Apfel-Püree](#)
[Kartoffelknödel](#)
[Kartoffel-Gurken-Salat](#)
[Saures Kartoffelgemüse](#)