

Badische Hochzeitssuppe

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-350.html

Folge 4 - Vorspeise

Suppenudeln:

100 g Mehl und Mehl zum Verarbeiten

1 Ei

(ersatzweise Nudel-Fertigprodukt)

Eierstich:

Butter für die Form

2 Eier

4 EL Milch

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

Markklößchen:

ca. 4 Markknochen (vom Rind; ergibt ca. 80 g Rindermark)

2 Eier

80 g Semmelbrösel

1 EL gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem:

1 l Fleischbrühe (oder Gemüsebrühe)

Salz

Pfeffer aus der Mühle

4 EL Schnittlauchröllchen

Suppenudeln:

Für die Suppenudeln das Mehl und das Ei zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen. Den Teig in 2 Portionen teilen und mit der Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Bahnen ausrollen. Die Teigplatten in feine lange Streifen

schneiden, mit etwas Mehl bestäuben und leicht trocknen lassen.

Eierstich:

Für den Eierstich eine Tasse oder kleine Form mit Butter einfetten. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Eiermasse in die Tasse geben und zugedeckt im heißen, jedoch nicht kochenden Wasserbad etwa 30 Minuten stocken lassen. Den Eierstich aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.

Markklößchen:

Für die Markklößchen das Mark aus den Knochen kratzen, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auslassen und durch ein Sieb gießen. Mit Eiern, Semmelbröseln und der Petersilie mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Markklößchen:

Den abgekühlten Eierstich stürzen und in Würfel schneiden. Die Brühe in einem Topf aufkochen. Aus der Markmasse Klößchen formen und Brühe knapp unter dem Siedepunkt 10 Minuten ziehen lassen.

Markklößchen:

Die Nudeln in kochendem Salzwasser 1 bis 2 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen. Den Eierstich zur Suppe geben und kurz miterhitzen. Die Hochzeitssuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Suppentassen oder tiefe Teller verteilen. Mit einer Gabel kleine Nudelnester drehen und in die Suppe setzen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Brigitte Müller

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-352.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-352.html)

Folge 4 - Hauptspeise

Tafelspitz:

2 Möhren
1/2 Sellerieknolle
1/2 Stange Lauch
1 Zwiebel
1/2 Bund Petersilie
4 Markknochen (vom Rind)
4 Lorbeerblätter
4 Gewürznelken
1 TL schwarze Pfefferkörner
600 – 800 g Tafelspitz
Salz

Rahnensalat:

2 Rote Beten
1 Apfel
Salz
1 EL Aceto balsamico
3 EL Himbeeressig
4 – 6 EL Gemüsebrühe
2 TL Honig
60 ml Öl
2 EL gemischte gehackte Kräuter (z. B. Basilikum, Bärlauch, Schnittlauch, Petersilie)
Pfeffer aus der Mühle

Geschüttelten Johannisbeeren:

200 g Rote Johannisbeeren
200 g Zucker

Salzkartoffeln und das Möhrengemüse:

1 kg kleine festkochende Kartoffeln
Salz
4 Möhren
2 EL Butter

Meerrettichsauce:

3 EL Butterschmalz
3 EL Mehl
1/4 l Fleischbrühe
1/4 l Milch
1 TL Speisestärke
1 Stück Meerrettichwurzel
(geschält; ca. 10 cm)
1 Ei

Tafelspitz:

Für den Tafelspitz die Möhren und den Sellerie putzen und schälen. Beides in grobe Stücke schneiden. Den Lauch putzen, waschen und der Länge nach halbieren, dann quer in Stücke schneiden. Die ungeschälte Zwiebel halbieren. Die Zwiebelhälften auf den Schnittflächen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze bräunen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln.

Die Markknochen waschen und mit Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Petersilie und den Gewürzen in einen Topf mit kaltem Wasser legen. Das Wasser bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen, dann den Tafelspitz und 1/2 TL Salz dazugeben. Falls nötig, noch etwas heißes Wasser dazugießen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist, und den Tafelspitz 1 1/2 bis 2 Stunden leicht siedend garen. Dabei aufsteigenden Schaum abschöpfen.

Zubereitung im Dampfgarer:

Universal Dampfgaren, 90 °C, 120-180 Min. (je nach Fleischgröße).

Rahnensalat:

Inzwischen für den Rahnensalat die Roten Beten in kochendem Salzwasser zugedeckt etwa 1 Stunde garen. Abgießen und kalt abschrecken. Die Knollen noch heiß schälen und in Scheiben schneiden oder hobeln. Den Apfel vierteln, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Roten Beten und in einer Schüssel mit dem Apfel mischen. Für das Dressing die beiden Essigsorten mit der Brühe und dem Honig verrühren. Das Öl und die Kräuter unterrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Roten Beten mischen.

Geschüttelte Johannisbeeren:

Für die geschüttelten Johannisbeeren die Beeren verlesen, waschen, von den Rispen streifen und trocken tupfen. Mit dem Zucker in einen Topf geben und etwa 10 Minuten köcheln lassen, dabei den Topf gelegentlich schütteln und die Beeren umrühren. Vom Herd nehmen und warm halten.

Salzkartoffeln und Möhrengemüse:

Für die Salzkartoffeln die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser 20 bis 25 Minuten weich garen. Für das Möhrengemüse die Möhren putzen, schälen und halbieren oder in Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Möhren darin bei schwacher Hitze weich garen. Mit Salz würzen.

Meerrettichsauce:

Für die Meerrettichsauce das Butterschmalz in einem Topf zerlassen. Das Mehl dazugeben und kurz anschwitzen. Die Brühe angießen. Dann die Milch nach und nach unterrühren. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Meerrettichsauce damit binden. Den geriebenen Meerrettich und das Ei bei schwacher Hitze unterrühren.

Meerrettichsauce:

Den Tafelspitz aus der Brühe nehmen und zugedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern auf etwas Meerrettichsauce anrichten. Mit Salz würzen und etwas heiße Brühe über die Tafelspitzscheiben träufeln. Die Salzkartoffeln und die Möhren dazulegen. Mit dem Rahmensalat und den geschüttelten Johannisbeeren (ersatzweise Preiselbeeren aus dem Glas) servieren.

Brigitte Müller

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-354.html

Folge 4 - Nachspeise

Biskuit:

3 Eier
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Mehl
4 EL Speisestärke
1/2 TL Backpulver
1/2 Päckchen
Schokoladenpuddingpulver
Butter für die Form
1 cl Kirschwasser

Kirschen:

350 g Sauerkirschen (1 Glas; 680 g Füllmenge)
1 1/2 EL Speisestärke
3 cl Kirschwasser

Sahnecreme:

200 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 EL Zucker
Schokoraspel

Biskuit:

Am Vortag für den Biskuit den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. In einer Schüssel die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Den Eischnee unterheben. Das Mehl, die Speisestärke, das Backpulver und das Puddingpulver mischen und unter die Eiermasse heben. 2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen, glatt streichen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen. Den Biskuit herausnehmen und abkühlen lassen.

Biskuit:

Von dem Biskuit 4 Kreise in Größe kleiner Weck- oder Dessertgläser (etwa 7 cm Durchmesser, 160 ml Inhalt) ausstechen.

Biskuit mit dem Kirschwasser beträufeln und jeweils 1 Boden in die Gläser legen (Rest anderweitig verwenden).

Kirschen:

Für die Kirschen die Sauerkirschen in ein Sieb abgießen, den Saft dabei auffangen. Die Speisestärke mit etwas Kirschsaff glatt rühren. Den restlichen Saft aufkochen, mit der Speisestärke binden und vom Herd nehmen. Die Kirschen und das Kirschwasser dazugeben. Das Kirschkompott in die Gläser auf dem Biskuit verteilen und über Nacht kühl stellen.

Kirschen:

Am nächsten Tag für die Sahnecreme die Sahne mit Sahnesteif und dem Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und über die Kirschen spritzen. Mit Schokoraspeln und nach Belieben mit 1 Kirsche garnieren.

Brigitte Müller