

Grieben-Dennet und Gelbe Beete

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-134.html

Vorspeise



Zutaten:

Grieben-Dennet:

Brotteig:

450 g Weizenmehl Type 1050

40 g Roggenmehl Type 1150

1/8 l lauwarmes Wasser

Kleines Stück Hefe (höchstens 1/8 Würfel)

1 EL Sauerteig

1 Prise Salz

Bäbbes:

1 Becher Sahne oder Sauerrahm

2-3 EL Mehl

2 Eier

1 Prise Salz

Schnittlauch fein geschnitten

Ca. 50 g Grieben

Gelbe Beete-Salat mit Linsendressing:

1-2 Gelbe Bete
1 EL vorgekochte Linsen (nicht ganz weich)
1 EL Zwiebel
2 Wachholderbeeren
1 Lorbeerblatt
2 EL Walnussöl
1 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Erdbeermarmelade (oder andere Marmelade)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Brotteig:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und einige Stunden oder über Nacht gehen lassen.

Bäbbes:

Alle Zutaten verrühren – die Masse sollte dickflüssig sein.

Grieben-Dennet:

Den Brotteig zu runden Fladen ausziehen, mit Grieben bestreuen und darüber einige Esslöffel Bäbbes geben. Den Ofen auf 220° vorheizen und 20 Minuten backen. Man kann auch Pizzateig oder Hefeteig nehmen und das Ganze auf dem Backblech backen.

Gelbe Beete-Salat mit Linsendressing:

Die Zwiebel mit den beiden Wachholderbeeren und dem Lorbeerblatt im etwas Butterschmalz andämpfen, dann abkühlen lassen. Die Wachholderbeeren und das Lorbeerblatt entfernen. Dann die Linsen und die andängpften Zwiebeln miteinander verrühren. Die Gelbe Bete kochen, dann schälen – geht noch warm mit der Hand unter dem kalten Wasserhahn – einfach die Schale mit der Hand abstreifen. Walnussöl, Balsamicoessig, Erdbeermarmelade, Salz und Pfeffer zum Dressing verrühren und mit den Linsen und den Zwiebeln vermengen.

Die Gelbe Bete in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller drapieren und mit dem Dressing satt beträufeln.

Paula Weber

Zwiebelfleisch mit Krautkrapfen

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-136.html

Hauptspeise



Zutaten:

Krautkrapfen:

200 g Mehl
2 Eier
1 Prise Salz

Krautfüllung:

250g Sauerkraut
50g Speckwürfel
1 gehackte Zwiebel

Zwiebelfleisch:

800g Siedfleisch
3 Zwiebeln
300 g Pilze
Salz

Pfeffer
Fleischbrühe (vom Siedfleisch)
1 Becher Sahne

Kartoffelpüree:

750 g frische, mehligere Kartoffeln
¼ l Milch
40 g Butter
1 Prise Muskat
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
1 Bund gehackte Petersilie

Gegrillte Kürbisse:

Je 4 ca. 2 cm dicke Schnitze vom Hokkaido (nicht schälen) und weißen Patisson-Kürbis (Ufo) – den unbedingt schälen.

Die Kürbisschnitze marinieren mit

2 EL Butter
2 EL Honig
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Krautkräpfen / Krautfüllung:

Mehl, Eier und Salz miteinander verkneten, dann den Teig etwas ruhen lassen.

Sauerkraut, Speckwürfel und die gehackte Zwiebel in wenig Butterschmalz anbraten und dann abkühlen lassen. Den Nudelteig so dünn wie möglich ausrollen, etwa 10 cm Durchmesser Kreise ausstechen – eine Hälfte mit der Füllung belegen, die andere Hälfte darüber klappen und am Rand festdrücken. Die Krautkräpfen beidseitig in Butterschmalz anbraten, dann mit Fleischbrühe (vom Siedfleisch kochen) aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen.

Zwiebelfleisch:

Das Siedfleisch am Vortag kochen. Das Siedfleisch in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und die Pilze klein schneiden. Alles in Butterschmalz anbraten und ca. 20 Minuten schmoren lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken, mit etwas Weißwein und/ oder Fleischbrühe (vom Siedfleisch kochen) ablöschen – zum Schluss mit einem Becher Sahne ablöschen und man hat eine Soße.

Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen und kochen. Dann die sehr heißen Kartoffeln mit der Presse pressen. Etwa ¼ l kochend heiße Milch, ca. 40 g kalte Butter, je 1 Prise Muskat, Pfeffer, Salz, 1 Bund gehackte Petersilie. Alles mit dem Schneebesen oder Handrührgerät leicht schaumig rühren, Milchmenge kann etwas variieren – sind die Kartoffeln sehr mehlig, braucht man etwas mehr Milch.

Gegrillte Kürbisse:

Honig und Butter vorsichtig schmelzen, mit Pfeffer und Salz abschmecken, die Kürbisse darin wenden, damit sie gleichmäßig benetzt sind. Auf ein eingefettetes Backblech legen und 20 Minuten grillen.

Paula Weber

Flambierte Äpfel mit Zimt-Mousse

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-138.html

Nachspeise



Zutaten:

Zimtmouse:

- 150 g sehr gute weiße Schokolade (ich habe die von Rapunzel genommen, da braucht man noch nicht mal mehr Vanille und Zucker)
- 2 Eigelbe
- 1 ganzes Ei
- 2 eingeweichte weiße Gelatineblätter
- 2 EL Rum oder Cognac
- 2 Eiweiß steif geschlagen mit 1 EL Zucker (je nach Schokolade)
- 1 gehäufte TL Zimt
- 1 Prise Vanillepulver
- 300 ml Sahne steif geschlagen

Flambierte Apfelringe:

- 2 große aromatische Äpfel (am besten eine alte Sorte mit schöner roter Farbe)
- Butter zum Braten
- 3 EL Honig
- 3 EL Mandelblättchen
- 4 EL 80%iger Stroh Rum

Zubereitung:

Zimtmouse:

Die Schokolade in Stücke brechen und mit 2 Eigelben und einem ganzen Ei im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen beständig rühren – den Rum und die eingeweichten Gelatineblätter gegen Ende dazu geben – so wie die Masse homogen ist, sofort aus dem Wasserbad nehmen und kurziterrühren. Mit der steifen Sahne und dem Eischnee vorsichtig vermischen, bis die Masse homogen ist. Masse über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Anrichten mit dem Löffel wie Nocken ausstecken und auf den Teller legen.

Schlagsahne: ¼ l Sahne schlagen und mit Spritzbeutel schöne große Tupfer spritzen

Flammierte Apfelringe:

Kernhaus der Äpfel ausstechen und ungeschält in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Die Apfelringe in reichlich Butter anbraten. 3 EL Honig und 3 EL Mandelblättchen dazugeben bis die Ringe noch nicht ganz weich sind – sie sollen nicht auseinanderfallen. In der Pfanne oder evtl. auf einer Platte mit 4 EL 80%igem Stroh Rum übergießen und am besten am Tisch flambieren und danach die Apfelringe auf die gerichteten Teller mit dem Mousse geben

Paula Weber