

# Rinderbrühe mit dreierlei Klößchen

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-190.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-190.html)

Vorspeise



**Zutaten:**

---

**Dreierlei Klößchen:**

---

125 g Hartweizengries  
2 Eier  
15 g Butter  
Salz, Pfeffer  
Geriebene Muskatnuss  
Tomatenmark  
Bärlauch-Pesto

**Rinderbrühe:**

---

1 kg Suppenfleisch  
2 Karotten  
2 Zwiebeln  
1 Stange Lauch  
½ Sellerie  
½ Bund Petersilie  
2,5 Liter Wasser  
Salz  
Pfeffer

**Zubereitung:**

---

**Dreierlei Klößchen:**

250 ml Wasser mit Butter, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss aufkochen. Den Gries so lange einrühren, bis sich die Masse vom Topf löst. In eine Schüssel geben, zwei Minuten abkühlen lassen und dann die beiden Eier nacheinander unterrühren. Einen Teil mit Tomatenmark, bzw. Pesto verfeinern, in Eiswürfelförmchen geben und ein paar Stunden einfrieren. Vor der Zubereitung im heißen Salzwasser die Klößchen auftauen, sonst lösen sie sich auf.

**Rinderbrühe:**

Karotten, Zwiebeln, Lauch, Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Das Fleisch gemeinsam mit dem Gemüse in einen großen Suppentopf legen. Mit Wasser auffüllen. Salz und Pfeffer dazu. Das Ganze 2 Stunden köcheln lassen. Danach durch ein Leintuch sieben, damit die Brühe klar wird. Die Suppe mit den Klößchen servieren.

Christina Burkhard

# Honigzicklein mit Herzoginkartoffeln und Rotkraut

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-192.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-192.html)

Hauptspeise



**Zutaten:**

**Honigzicklein:**

- 2 Keulen vom jungen Zicklein
- Salz, Pfeffer
- 3-4 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Paprikapulver
- 1 Lorbeerblatt
- Etwas Rosmarin
- 1/2 l Weißwein
- 1 Kartoffel
- 5 EL Honig
- 5 EL Weißweinessig

**Herzoginkartoffeln:**

- 900 g Kartoffeln
- 3 Eier
- 30 g Butter

225 ml Milch  
Salz, Muskat

### **Rotkraut:**

---

1 Kopf Rotkraut  
2 Boskopäpfel  
1 Zwiebel  
1/2 TL Nelken  
2 Lorbeerblätter  
3 EL Zucker  
Apfelessig  
Süßmost

### **Zubereitung:**

---

#### **Honigzicklein:**

Das Fleisch salzen und von allen Seiten in einem großen Bräter anbraten. Aus dem Bräter nehmen. Für die Soße die Zwiebeln und den Knoblauch hacken und in Olivenöl im Bräter andünsten. Mit dem Weißwein aufgießen und mit Paprikapulver, Rosmarin, Pfeffer und dem Lorbeerblatt würzen. Das Fleisch in die Soße legen und die Kartoffeln zugeben, die später für eine sämige Soße sorgen. Den Bräter bei 160 Grad Umluft eine Stunde ohne Deckel in den Ofen stellen. Den Honig mit dem Weißweinessig verrühren und nach dem Garen über das Fleisch geben. Weitere 15-20 Minuten in den Ofen stellen.

#### **Herzoginkartoffeln:**

Die Kartoffeln schälen, würfeln und weich kochen. Passieren so lange sie noch heiß sind. Eier, Butter, Muskat, Salz und Milch verrühren, zu den Kartoffeln geben und gut vermischen. Die Masse in einen Dressierbeutel füllen und auf einem Blech mit Backpapier kleine Pyramiden spritzen. Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten hellbraun backen.

#### **Rotkraut:**

Rotkraut waschen, Kopf vierteln, Strunk entfernen. Rotkraut hobeln oder fein schneiden. In heißem Fett gewürfelte Zwiebel, Zucker und fein geschnittene Äpfel andünsten, Rotkraut zugeben und sofort Essig darüber gießen, damit es eine schöne Farbe erhält. 10 Minuten zugedeckt dünsten. Mit etwas Süßmost aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben. Zugedeckt ca. 30 - 45 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf Süßmost aufgießen.

Christina Burkhard

# Malagaschnitte mit Birne

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-194.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-194.html)

Nachspeise



## Zutaten:

---

### 28 cm Ø:

---

8 Eier  
300 g Mehl  
350 g Zucker  
2-3 EL Kakao  
1/2 Päckchen Puddingpulver

### Malagacreme:

---

500 g Quark  
5 EL Zucker  
12 Blatt Gelatine  
100 ml Malaga (spanischer Süßwein)  
3 EL Schokostreusel  
800 ml Sahne  
Geröstete Mandeln (zum Verzieren)

### Rotweinbirne:

---

4 Birnen  
Zitronensaft  
Zimtpulver  
400 ml Rotwein  
6 EL Zucker  
Geschmolzene Schokolade

## Zubereitung;

---

### **Biskuit:**

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Kakao und Puddingpulver sieben und mit der Eigelb/Zuckermasse vermengen. Zum Schluss das Eiweiß unterheben. Bei 185 Grad ca. 40 Minuten backen.

### **Malagacreme:**

Gelatine in kaltes Wasser legen. Die Sahne steif schlagen. Quark und Zucker vermengen. Malaga in einem Topf vorsichtig erwärmen, Gelatine ausdrücken und in den warmen Malaga einrühren. Etwas abkühlen lassen. Die Flüssigkeit zur Quark-Zuckermasse geben und verrühren. Zum Schluss Schokoraspel und die Schlagsahne unterheben. Zum verzieren etwas Schlagsahne übriglassen. Den erkalteten Biskuitboden halbieren. Man benötigt nur eine Hälfte. Den Boden mit etwas Malaga beträufeln (optional) und einen Tortenring um den Boden legen. Die Malagacreme einfüllen und im Kühlschrank mind. 2 Stunden feste werden lassen.

Der Kuchen kann nach Belieben mit gerösteten Mandeln und/oder Sahne verziert werden.

### **Rotweinbirne:**

Die Birnen schälen und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Rotwein, Zimt und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Birnenhälften etwa 10 Minuten darin kochen, bis sie weich werden und dann abkühlen lassen. Abgekühlt dann mit flüssiger Schokolade überziehen und aushärten lassen.

Den Rotweinsud einköcheln lassen und beim Servieren als Soße zur Birne geben.

Christina Burkhard

# Linzertorte

[swr.de/lecker-aufs-land/linzertorte/-/id=8348498/did=23428642/nid=8348498/1jyykq/index.html](https://www.swr.de/lecker-aufs-land/linzertorte/-/id=8348498/did=23428642/nid=8348498/1jyykq/index.html)

Rezept für 6 Personen

## Koch/Köchin:

Christina Burkhard

## Einkaufsliste:



Linzertorte

### Zutaten für 3 x Teig auf Vorrat (28 cm Durchmesser):

900 g Mehl  
1 Pack Packpulver  
3 stark gehäufte EL Kakao  
600 g Zucker  
3 Eier  
1 gehäufte EL Zimt  
2 Messerspitzen Nelken  
1 TL Muskat  
4 cl Obstler Schnaps  
600 g geriebene Haselnuss  
250 g Magarine (weich)  
250 g Butter (weich)  
140 g Himbeermarmelade  
140 g Johannisbeermarmelade

Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
2 TL Milch

## Zubereitung:

---

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao sieben. Zucker und Eier verrühren. Die Gewürze und den Schnaps zur Zucker/Eiermasse geben. Die sehr weiche Margarine und Butter dazugeben und dann mit den Haselnüssen und dem Mehl vermengen. Die Masse dritteln und in den Kühlschrank stellen.

Etwas mehr als die Hälfte eines Teiges zwischen zwei Klarsichtfolien ausrollen und in die Backform legen. Die Marmelade und der Gelee miteinander gut verrühren und auf den Boden streichen.

Den Rest des Teiges ausrollen, das Gittermuster schneiden und auf die Marmelade legen. Zum Schluss aus dem restlichen Teig eine dünne Rolle formen. Mit dieser einen Rand legen. Der Rand kann am besten mit 2 Gabeln hingedrückt werden. Das Eigelb mit der Milch vermengen und die Torte damit bestreichen.

Bei 185 Grad ca. 40 Minuten backen.