

Erdbeer-Milch-Frappé

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-646.html



Zutaten:

500-600 g gefrorene Erdbeeren
200 g crushed Eis
200 ml Vollmilch
1 EL Zucker
1 Vanillezucker
10 Blätter Minze
Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Erdbeeren am Vortag waschen und putzen. Anschließend einfrieren. Minze Blätter klein schneiden. Die gefrorenen Erdbeeren, Milch, Vanillezucker, Zucker, Zitronensaft und Minze-Blätter im Mixer zerkleinern. Nach und nach crushed Eis hinzugeben. Den Frappé kann man auch mit mit einem Schnapsglas voll Erdbeerlikör je Glas aufpeppen.

Am besten direkt eiskalt servieren!

Tipp: Man kann statt crushed Eis zu kaufen auch Eiswürfel in einen Gefrierbeutel geben und auf einem Brett mit z.B. einer Suppenkelle, Nudelholz oder Ähnlichem zerkleinern.

Magdalena Zelder

Schorles mit Apfelmus und Salat

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-466.html

Vorspeise



Schorles Rezept ergibt eine Hauptmahlzeit für 4 Pers., als Vorspeise genügt auch das halbe Rezept.

Zutaten:

Schorles:

2,5 kg Kartoffeln
200 g Speck (ich bevorzuge mageren)
200 g Gouda am Stück
1 Becher Schmand
2 Eier
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

Apfelkompott:

500-750 g Äpfel (festkochende Sorten bei Kompott bevorzugt)
¼ l Wasser
2-3 EL Zucker

Zubereitung:

Schorles:

Kartoffeln waschen und schälen. In der Küchenmaschine fein reiben (Scheibe für Reibekuchen nehmen). Gouda und Speck in kleine Würfel schneiden.

Die Kartoffelmasse mit Schmand, Eiern, Speck, Gouda und den Gewürzen mischen und in eine Auflaufform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 - 200°C 1,5-2 Std. backen.

Je nach gewünschter Bräunung der Kruste, mit Alufolie abdecken, diese aber mind. 30 Min. vor dem servieren abnehmen.

Apfelkompott:

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleinere Stücke schneiden. Diese mit dem Wasser und Zucker ankochen. Danach ca. 10 Min in der Nachwärme fertig garen und erkalten lassen.

Tipp:

Die Hälfte des Kompotts mit dem Stabmixer pürieren und die andere stückige Hälfte des Kompotts vermischen. Das ergibt zum Schorles die bessere Konsistenz.

Magdalena Zelder

Rouladen vom Weideochsen mit Frischkäsefüllung und Bandnudeln

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rouladen-vom-weideochsen-mit-frischksefflung-und-bandnudeln-100.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rouladen-vom-weideochsen-mit-frischksefflung-und-bandnudeln-100.html)

Hauptspeise

Zutaten:



Zutaten:

Frischkäse:

1,5 l Vollmilch (Vollfett!)
45 ml Weißweinessig
Salz/Pfeffer
Frischer Rosmarin und Thymian
Moltontuch

Rouladen:

6-8 Rouladen
8 Scheiben Rinderschinken
Senf
Salz, Pfeffer
Frischkäse
3 Tomaten, 3 Zwiebeln

1,5 l Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Nach Bedarf Weißwein zum verfeinern

Bandnudeln:

500 g Bandnudeln nach Herstellerangaben zubereiten. Ggf. in Butter mit einer Prise Muskat schwenken.
Tipp: Eiernudeln verwenden, diese sind wesentlich intensiver im Geschmack als reine Hartweizennudeln

Bohnen im Speckmantel:

Bohnen
Schweinespeck

Zubereitung:

Frischkäse:

Rosmarin und Thymian waschen, putzen und zerkleinern.

Milch im Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Milch sollte köcheln aber nicht aufschäumen.

Sobald die ersten Bläschen auftreten Weißwein und Essig langsam einrühren. Wenn sich die durchsichtige Flüssigkeit (Molke) von der festen weißen Masse (Frischkäse) trennt den Käse unter ständigem Rühren 2 Min. köcheln lassen.

Käsemasse in Moltontuch gießen und auswringen. Molke bei Bedarf auffangen.

Käsemasse mit Salz/Pfeffer und den Kräutern vermischen, abschmecken und anschließend kalt stellen.

Rouladen:

Rouladen waschen und trocken tupfen. Mit Senf bestreichen, Salz und Pfeffer dazugeben, einen EL Frischkäse verteilen, je eine Scheibe Rinderschinken darüber. Dann aufrollen und befestigen.

Tomaten waschen, überbrühen und die Haut abziehen. Zwiebeln schälen. Zwiebeln und Tomaten in Viertel schneiden.

Rouladen von beiden Seiten in einer Pfanne mit Öl anbraten, bei größeren Mengen in zwei Touren arbeiten. Zwiebeln und Tomaten gegen Ende dazugeben und mit bräunen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und 1,5-2 Stunden köcheln lassen.

Rouladen aus dem Fond nehmen, diesen pürieren, Sahne zugeben und mit einer Speisestärke/Wassermischung oder Soßenbinder abbinden. Wenn Frischkäse übrig ist mit in die Soße geben. Da die Soße durch den Frischkäse eher hell ist, wenn gewünscht Weißwein zum Verfeinern dazugeben.

Bohnen im Speckmantel:

Bohnen in etwas gesalzenen Wasser im Topf oder in einer Pfanne 4 - 5 Min. köcheln. Anschließend mit kaltem Wasser ablöschen.

6 - 8 Bohnen in eine Scheibe Schweinespeck rollen.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180°C, 15 Min. in den Ofen geben.

Nach 10 Min. kontrollieren ob Temperatur verringert werden muss, die Bohnen werden sonst an den Spitzen gerne etwas zu trocken.

Magdalena Zelder

Griesschnitten auf Vanillespiegel mit roter Grütze

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecepte-swr-640.html

Nachspeise



Zutaten:

Rote Grütze:

500 g rotes Obst z.B. Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen etc.
¼ l Johannisbeersaft
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zitronensaft
1 Msp Nelkenpulver
40 g Speisestärke
1/8 l Wasser

Vanillesoße:

½ Vanilleschote
½ l Milch
30g Zucker
1 Prise Salz
2 EL Speisestärke
1 Eigelb

Gries-Schnitten:

1 l Milch
150 g Hartweizengries
5 EL Honig (bei sehr flüssigem Honig, Menge verdoppeln)

Zubereitung:

Rote Grütze:

Obst waschen, putzen und ggf. etwas zerkleinern. Obst, Vanillezucker, Zucker, Zitronensaft und Gewürze in einen Topf geben und bei geschlossenem Deckel 7 - 9 Min. garen.

Speisestärke mit Rotwein verrühren, in den Topf einrühren und 2 Min. aufkochen.

Erkalten lassen.

Tip: Wenn viele Früchte anfallen oder etwas übrig bleibt, kann man Rote Grütze super in kleinen Portionen einfrieren und kann so schnell ein Eis, Waffeln oder Pfannkuchen aufpeppen.

Vanillesoße:

Vanilleschote halbieren und Mark heraus schaben. Einen kleinen Teil der Milch mit der Speisestärke und dem Eigelb verrühren. Den Rest der Milch mit Vanillemark, Salz und Zucker im Topf ankochen. Speisestärke/Eigelb/Milch-Gemisch dazugeben und ca. 1 Min. in der Nachwärme fertiggaren.

Gries-Schnitten:

Milch ankochen und Honig in der sich erwärmenden Milch auflösen. Wenn die Milch köchelt, Gries begeben und unter ständigem Rühren 2 - 4 Min. aufkochen.

In eine Hitzebeständige Form (am besten Auflaufform) geben und erkalten lassen.

Gries-Masse in gewünschte Form schneiden z.B. Rauten etc., in Paniermehl wenden und von beiden Seiten in der Pfanne mit etwas Öl braun werden lassen.

Magdalena Zelder