

Männerkochklub Minfeld, kochen am 15.12.2022

1. Rindsrouladen

Zutaten : 6 Rindsrouladen, etwas Salz, etwas Pfeffer, etwas Paprikapulver, etwas Streuwürze, 6 TL Senf, 75 g Bauchspeck, 1,5 Bund Petersilie (gehackt) 3 Zwiebeln (fein gehackt) 3 Essiggurken (geteilt) 4,5 EL Öl, 1,5 Bund Suppengrün.

Zubereitung

- Rouladen ausbreiten, würzen. Mit Senf gleichmäßig bestreichen
- Die feingeschnitten bzw, gehackten Zutaten gleichmäßig darauf verteilen, erst an der langen Seite aufschlagen und dann rollen.
Mit Rouladen-Nadeln feststecken.
- Bräter mit Öl erhitzen, Rouladen gut anbraten, Suppengrün und Zwiebel dazugeben mit Rotwein ablöschen, Deckel drauf und ca. 30 bis 40 Minuten im Schnellkochtopf schmoren lassen.
- Sauce fertigmachen: Alles mit Mixstab pürieren.

2. Blaukraut

Zutaten : 1 Rotkohl, 50 g Schweineschmalz, 1 Zwiebel, 2 Äpfel, 1 EL

Zucker, 2 EL Essig, 250ml Wasser, Salz, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 2 TL

Mehl zum Binden, 4 EL Rotwein.

Zubereitung

- Blaukraut putzen, waschen, hobeln und klein schneiden
- In heißen Fett Zwiebeln, Zucker und geschnittene Äpfel andünsten
- Blaukraut dazugeben Essig darüber gießen 10 Min. andünsten.

- Mit ca. 200ml Wasser aufgießen Salz und Gewürze dazugeben, zugedeckt ca. 30 - 45 Minuten weich dünsten.
- Mit angerührtem Mehl und Rotwein abschmecken.

3. Kartoffelklöße

Zutaten: 1,5 kg Kartoffeln, 120 g Butter, 2 Eier, 300g
Kartoffelmehl,
Majoran 20 g

Zubereitung:

- Kartoffeln gar kochen, durch Kartoffelquetsche drücken und mit der zerlassenen Butter, den Eiern und dem Kartoffelmehl vermengen.
- Aus dem Teig portionsgerechte Klöße formen und in reichlich mit kochendem Salzwasser so lange ziehen lassen, bis sie von selbst an die Wasseroberfläche aufsteigen.

4. Blätterteig, mit Äpfel, Zimt und Zucker

Zutaten: 1 Pck. Blätterteig, 3 Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 3
EL Gelee, 60 g
Gemahlene Haselnüsse, 1 EL
Mandelblättchen, 0,5 TL Zimt,
3 EL brauner Zucker, 2 EL Puderzucker

Zubereitung:

- Äpfel waschen, abtrocknen und Kerngehäuse mit Apfelstecher entfernen. Äpfel in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden, sofort mit Zitronensaft beträufeln.

- Blätterteig entrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Rundum einen 1-2 cm hohen Rand abschneiden. Den Teigboden mit Wasser anfeuchten.
- Den Backofen auf 200 C Ober- und Unterhitze vorheizen. Gelee unter Rühren erwärmen und auf den Boden streichen. Die gemahlene Nüsse darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- Die Apfelscheiben dicht an dicht auf die Nussmasse auslegen, mit Zimt bestäuben und mit braunem Zucker bestreuen.
- Den Blätterteig im heißen Ofen in ca. 30 Min. goldbraun backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.