

## **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.