

Pastinaken-Cremesuppe

Zutaten für 4 Personen: 3 Pastinaken, 2 Zwiebeln, 3 EL Butter, 250ml Weißwein, 750ml Gemüsebrühe, 200ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie

Zubereitung:

Pastinaken schälen und würfeln. Zwiebeln schälen und würfeln.

Butter in einer Pfanne/Topf zerlassen und Zwiebeln darin andünsten.

Pastinakenwürfel dazugeben und mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen und dann mit Gemüsebrühe auffüllen.

10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis die Pastinakenwürfel weich sind.

Dann alles schaumig pürieren. Sahne angießen und unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zur Garnitur etwas Petersilie waschen, hacken und beim Anrichten darüber geben.

Rehkeulenbraten in Wacholderrahm

Zutaten für 4-6 Personen: 1,2 kg Rehkeule (ohne Knochen!), 1-2 Zweige Thymian Rosmarin, Salz, Pfeffer, Küchengarn, Butterschmalz, 12 Wacholderbeeren, 8 Pfefferkörner (schwarz), 250ml Rotwein (trocken), 250ml Rinderbrühe, 8-10 Scheiben durchwachsener Speck, 250ml Sahne, 2 cl Wacholderschnaps

Zubereitung:

Rehkeule hohl ausbeinen und sauber parieren (Silberhäute usw. entfernen). Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kräuter waschen, trockenschütteln und blättchen abzupfen, etwas kleinhacken.

Rehkeule innen mit Salz & Pfeffer würzen und mit den Kräutern füllen.

Keule zusammenrollen und mit Küchengarn zu einem kleinen Rollbraten binden.

Im Bräter Butterschmalz zerlassen und die Keule darin rundherum kräftig anbraten, bis sie Farbe bekommt. Keule heraus nehmen und außen ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

Wacholderbeeren und Pfefferkörner leicht zerdrücken und in den Bratensatz geben und mit Rotwein und etwas Brühe ablöschen.

Die Keule zurück in den Bräter geben und mit Speckscheiben belegen, damit sie im Backofen nicht austrocknet.

Im vorgeheizten Ofen bei 160Grad 1,5h im Bräter bei geschlossenem Decken schmoren lassen. Gelegentlich kontrollieren und weitere Brühe angießen, wenn nötig.

Nach 1,5 Stunden Wachholderschnaps und Sahne angießen und unter den Bratenfond rühren.

Den Braten herausnehmen und nach kurzer Ruhe in Scheiben schneiden. Die Sauce etwas aufrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Schnaps kann, muss nicht sein)

Beilage

Schupfnudeln

Zutaten für 4 Personen: 500g Kartoffeln (mehlig), 150-200g Mehl, 1 Ei, 1 Tl Salz, Muskat, 300g Möhren, Butterschmalz/Butter

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser garkochen.

Leicht abkühlen lassen und pellen.

Mit der Kartoffelpresse durchdrücken und zu der Kartoffelmasse Mehl, Ei, Salz und frisch gemahlenen Muskat geben und alles zu einem Teig verarbeiten.

In einem Topf Salzwasser aufkochen.

Arbeitsfläche mehlen und mit bemehlten Fingern zu langen, fingerdicken Rollen formen.

In 4cm lange Stücke schneiden und so rollen, dass die Enden spitz zulaufen.

Die Schupfnudeln in Salzwasser geben, kurz aufkochen und ca 5 Minuten garziehen lassen.

Mit Schaumlöffel entnehmen, gut abtropfen und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun anbraten.

Nuss-Brownies

Zutaten für 24 Stück: 200g Bitterschokolade, 150g Butter, 6 Eier, 150g Zucker, 1 Prise Salz, 80g Mehl, 50g Kakao, 150g gehackte Walnüsse, Puderzucker,

Zubereitung:

Kleines Blech (20x30cm) mit Backpapier belegen.

Schokolade hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen.

Den Backofen auf 180Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen.

Eigelb mit Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Flüssige Schokoladenbutter unterrühren.

Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen.

Mehl und Kakao abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelb-Schokomasse heben.

Walnusssplitter unter die Masse ziehen und alles in die Backform mit Backpapier geben.

Im vorgeheizten Backofen 25-35 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen in 4x4cm große Würfel schneiden.

Mit Puderzucker bestäuben

(oder nach Wunsch mit heißer Schokolade bestreichen und mit Walnussstücken bestreuen)