

9. Kochabend am 24.01.2013
Rezepte für 4 Personen

Menü:

Feldsalat
Rosenkohlragout
Schweineschnitzel
Dornfelder – Beerengrütze

Feldsalat

Zutaten: 300g Feldsalat, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Speckwürfel, Balsamico-Essig, Sonnenblumenöl

Feldsalat putzen, waschen und schleudern. Zwiebel schälen und klein würfeln. Speckwürfel in Öl anbraten. Salatdressing mit Essig, Öl, Zwiebel, Salz und Pfeffer herstellen und den Feldsalat hinzugeben. Über den angerichteten Feldsalat können die angedünsteten Speckwürfel verteilt werden.

Rosenkohlragout

Zutaten: 500g Rosenkohl; 500g Kartoffeln; 100g geräucherter, durchwachsener Speck; 1 Zwiebel; 1 TL Öl; 3/8 ltr. Wasser; 1 Würfel „Klare Suppe mit Suppengrün“; 100g Saure Sahne; 2 EL gehackte Kräuter

Rosenkohl: Rosenkohl muss geputzt werden. Man schneidet am Strunk die nicht so schönen äußeren Deckblätter ab und schneidet mit dem Messer ein Kreuz in den Strunk, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Rosenkohl kurz abwaschen.

Kartoffeln 500 g: Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden.

Speck: Speck in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel: Zwiebel schälen und in acht Teile schneiden.

Ragout herstellen: Speck und Zwiebel in heißem Öl anbraten. 3/8 ltr. Wasser dazugießen und zum Kochen bringen. Ein Würfel „Klare Suppe mit Suppengrün“ bringt die nötige Würze. Geschälte Kartoffeln und geputzten Rosenkohl dazugeben. Alles ca. 25 Minuten kochen.

Saure Sahne mit Kräutern verrühren und auf dem Rosenkohlragout anrichten.

Schweineschnitzel

Zutaten: 4 Schweineschnitzel, Salz, Pfeffer, 30g Mehl, 150g Semmelbrösel, 2 Eier
3 EL Öl, 30g Butter, 1 Zitrone

Schnitzel: Die Schweineschnitzel leicht klopfen, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen, das Mehl und die Semmelbrösel jeweils auf einen Teller geben. Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Durch die verquirlten Eier ziehen und dann in den Semmelbröseln wenden. Diese nicht zu fest an drücken.

In einer großen Pfanne die Butter und das Öl erhitzen, die Schnitzel darin auf jeder Seite in 3 – 4 Minuten goldbraun braten.

Die Zitrone heiß waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.

Die Schweineschnitzel auf einem Teller legen, den Rosenkohलगout um das Schnitzel anordnen und mit der/den Zitronenscheiben servieren.

Dornfelder – Beerengrütze

Zutaten: 1/4 ltr. Dornfelder, 75g Zucker, 25g Stärke, 600g gemischte Beerenfrüchte (z.B. Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Sauerkirschen), Vanilleeis, evtl. Schlagsahne

Zubereitung: Dornfelder mit Zucker zum Kochen bringen. Stärke mit Wasser an-rühren und zum Rotwein einrühren. Gemischte Beerenfrüchte dazugeben und kurz (ca. 2 Minuten) kräftig aufkochen. Danach abkühlen lassen und mind. 3 – 4 Stunden kalt stellen.

In Dessertschalen ein/zwei Eiskugeln geben und die Grütze darum anordnen. Mit Schlagsahne kann das Ganze abgerundet werden.