

## Hauptspeise

### Winzerrouladen

Zutaten für 4 Personen: 400g Blattspinat, 1 Zwiebel, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, 4 Rouladen vom Rind, Öl, 1 Zwiebel, 250ml Rotwein, trocken, (Sahne, Butter, Gewürze)

#### Zubereitung

Spinat waschen und in etwas kochendem Salzwasser kurz zusammenfallen lassen. Sofort in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen!

Zwiebel schälen und würfeln.

In einer Pfanne Butter zerlassen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten und vom Herd nehmen

Dann den Spinat grob hacken und zu den Zwiebeln geben, die Masse als Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Spinatmasse darauf verteilen und einrollen.

Rouladen in einer großen Pfanne rundum anbraten.

Zwiebel schälen und würfeln und zu den Rouladen geben und mit anbraten

Mit Rotwein und Brühe ablöschen und in der Pfanne 250ml Brühe zugedeckt bei mittlerer Hitze alles 1 Stunde schmoren lassen.

Wer mag kann vor dem Servieren die Rouladen herausnehmen und den Fond mit etwas Butter oder 100ml Sahne zu einer Sauce verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

## Gemüse, Beilage

### Wirsing-Gemüse

Zutaten für 4-6 Personen: 1 kleiner Wirsing, 1 Zwiebel, 50g Schinkenwürfel, 250ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskat, 50g Schmand,

#### Zubereitung:

Den Wirsing entstrunken, in Rauten schneiden und hacken.  
Zwiebel schälen und in Würfelchen schneiden.

In der Pfanne mit etwas Butter oder Öl die Zwiebel und die Schinkenwürfel andünsten.

Den Wirsing zugeben und mitdünsten.

Dann mit Gemüsebrühe ablöschen und alles bei mittlerer Hitze garen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und den Schmand zugeben und unterrühren, für einen frischeren Geschmack.

Wunderbare Beilage zu allen deftigen Gerichten wie Bratwurst oder Frikadellen. Passt auch wunderbar zu Schales oder Grumbeerwaffeln.

## Kartoffelgerichte

### Grumbeer-Waffele (eine Westpfälzer Spezialität!)

Zutaten für 6-8 Personen: 2 Kg Kartoffeln, 1 Stange Lauch, 200g Mehl, 1 Würfel/Packchen Hefe, 400-500ml Milch, 6 Eier, Salz, Pfeffer und Muskat, 250g Speckscheiben,

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und reiben. Kurz stehen lassen und Brühe abgießen oder durch ein Tuch pressen, damit die Brühe rausgeht

Lauch der Länge nach halbieren und in schmale Streifen schneiden.

Mehl, Milch und Hefe zu einem Vorteig anrühren und etwas gehen lassen.

Alle bisherigen Zutaten mischen und die 6 ganzen Eier aufschlagen und dazugeben. Alles gut verrühren, bis ein flüssiger Teig entsteht

Mit Salz, Pfeffer und Muskat deftig würzen

Speckscheiben quer in etwa 1&#8208;2cm breite Streifen schneiden.

Ein tiefes Waffeleisen gut heiß werden lassen und mit Öl auspinseln.

5&#8208;6 Speckstreifen in das Eisen legen und kurz darin anbraten, dann 1&#8208;2 Schöpflöffel Teig darüber verteilen und im Waffeleisen die Waffel goldbraun ausbacken.

Dazu passt Gulasch oder einfach eingewecktes Obst(Mirabellen!) oder Apfelmus