

Rezepte 4. Kochabend MKCM 24.05.2012

Rezept für 4 Personen

500 g rohe Bratwürste, 2 EL Butterschmalz, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 EL Kümmel, 1 Bund gehackten Majoran, 200 ml Bier, 200 ml Sahne, 120 g Gruyère

Melone mit Schinken

1 reife Honigmelone oder Galiamelone, 12 Scheiben würziger getrockneter Schinken, Schwarzwälder- oder Parmaschinken

Die Melonenkerne herauschaben und das Fruchtfleisch in 12 gleich große "Schiffchen" schneiden. Schalen und um jede Melonenspalte Schinkenscheibe legen.

Bierkutscherpfanne

500 g rohe Bratwürste, 2 EL Butterschmalz, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 EL Kümmel, 1 Bund gehackten Majoran, 200 ml Bier, 200 ml Sahne, 120 g Gruyère

Schritt 1

Das Wurstbrät aus der Pelle streichen und zu Kugeln formen In heißem Butterschmalz anbraten, herausnehmen

Schritt 2

Zwiebeln und Knoblauch feinhacken und im Bratenfett anschwitzen

Schritt 3

Die Kartoffeln schälen, grob raspeln, zu den Zwiebeln geben, ca. 5 Minuten braten, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen

Schritt 4

Den Backofen auf 180 ° vorheizen

Schritt 5

Die Kartoffelmasse in eine gefettete Auflaufform geben. Bier und Sahne mischen, würzen und angießen. Die Wurstkugeln drauf legen. Den Käse grob raspeln und darüber streuen. Im Backofen auf ca 200 ° ca. 30 Minuten überbacken

Grapefruit mit Joghurt

4 Grapefruit, 1 Becher Zitronen-Joghurt, 1 Becher Natur-Joghurt, Erdbeer- oder Ahornsirup

Die Grapefruit schälen und häuten, mit dem Joghurt vermischen. Gekühlt in Schalen servieren und mit Ahorn- oder Erdbeersirup dekorieren bzw. mit Sahne