

Gefüllte Teigtaschen

Teig für ca. 12 Teigtaschen 350 g Mehl 150 g Magerquark 6 EL Öl 1 Ei ½ Päckchen Backpulver ½ TL Salz	Herzhafte Füllung (einfach) 3 frische, ungebrühte Bratwürste Dazu passt: Champignonsoße Feldsalat Süße Füllung (einfach) 2 – 3 Äpfel, Zucker, Zimt Dazu passt: ein guter Kaffee oder Espresso
Zum Einpinseln: 1 Eigelb 2 EL süße Sahne	

Der Teig:

Mehl (gesiebt), Magerquark, Ei, Öl Backpulver (gesiebt) und Salz einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig mindestens 30 Minuten kühl stellen und ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig portionieren und jeweils ca. ½ cm dicke runde Taler mit ca. 10 – 12 cm Durchmesser ausrollen.

Für die herzhaften Teigtaschen 1/3 der Bratwurst aus dem Bratwurst darm entnehmen und auf die Mitte des Teiges geben. Den Teigrand mit einem Hauch Wasser benetzen. Den Teig überlappen und mit einer Gabel oder mit den Fingern fest zusammendrücken.

Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Das Ei mit der Sahne verquirlen und die Teigtaschen damit einstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Für die süßen Teigtaschen die Äpfel schälen achteln und in feine Blättchen schneiden. Um das braun werden zu vermeiden, die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Zimt nach Geschmack darüber streuen und gut vermengen. Ca. 1 EL vom Apfel/Zimt Mix auf den Teig geben, etwas Zucker darüber streuen. Weiter arbeiten wie bei den herzhaften Teigtaschen.

Feldsalat mit Speck und Nüssen

für 6 Portionen

375 g Feldsalat
75 g Bauchfleisch geräuchert
10 - 15 Walnüsse
3 - 4 EL Balsamico-Essig (weiß)
3 EL Öl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Wurzelansätze vom Feldsalat entfernen, Feldsalat waschen und abtropfen lassen.

Speck in kleine Würfel schneiden und mit nur einem Hauch Fett in einer Pfanne kross ausbacken.

Aus Balsamico-Essig, Öl, Salz, Pfeffer eine Marinade herstellen und über den Feldsalat geben, durchmengen und auf die Teller verteilen.

Walnüsse zerbröseln. Zusammen mit den Speckwürfeln über den Feldsalat geben.

Champignonrahmsoße

Zutaten:

600 g braune oder weiße Champignons
1 mittelgroße Zwiebel
1 - 2 EL Butterschmalz (25 g)
1 EL Mehl (20 g)
2 EL Öl
300 ml Gemüsebrühe (Instant oder selbst gemacht)
200 ml süße Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Petersilie

Zubereitung:

Champignons putzen und je nach Größe halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, erst die Champignons leicht anbraten, dann die Zwiebeln kurz glasig mit anschwitzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch gemahlener Muskatnuss würzen. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen.

Brühe und Sahne unter Rühren zugießen, aufkochen und circa 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Die eine Hälfte der Petersilie unterrühren, die andere Hälfte vor dem Servieren drüber streuen.

Pikanter Linsentopf

Zutaten für 3 – 4 Personen

250 g Linsen
1 l Wasser
1 Zwiebel
100 g Schinkenspeck
1 l Fleischbrühe
1 Bund Suppengrün
2 Kartoffeln
4 Polnische Bratwürste oder Mettenden
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Majoran
Salz
schwarzer Pfeffer
Essig nach Geschmack

Zubereitung

Zuerst die Linsen mit dem kalten Wasser in einem ausreichend großen Topf ohne Salz langsam köcheln bringen.

Währenddessen die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Den Speck in Würfel schneiden.

Das Suppengemüse waschen, putzen und klein schneiden.

Den Speck in einer Pfanne auslassen (Speckwürfel sollten nicht zu braun braten), die „Grieben“ aus dem Fett nehmen und zu den Linsen geben. Im Bratfett mit evtl. noch etwas Butterschmalz die Zwiebelwürfel andünsten und ebenfalls zur Suppe geben.

Mit etwas Fleischbrühe den Bratansatz in der Pfanne lösen und auch zur Suppe geben.

Die Kartoffeln schälen und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel, Lorbeerblätter und Majoran ebenfalls zur Suppe geben und mit der Fleischbrühe aufgießen. Alles wieder zum Kochen bringen.

Nun die Polnischen Bratwürste oder Mettenden in Scheiben schneiden und ebenfalls zur Suppe geben und kurz mitkochen lassen.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer evtl. Salz und Essig abschmecken.

Wenn die Linsen gar sind und die Kartoffelwürfel langsam anfangen sich aufzulösen, dann ist der Eintopf fertig.

Auf dem Teller mit gehackter Petersilie abrunden.