

Sauerkrautstrudel auf Schnittlauchsoße

Zubereitung:

Zutaten:

(für 4 Personen)

500 g TK-Blätterteig
500 g Sauerkraut
150 g geräuchertes
Wammerl
Salz, Pfeffer
etwas Zucker
2 TL Kümmel
1 Lorbeerblatt
geriebene Muskatnuss
etwas Zitronensaft
2 Kartoffeln
40 g Semmelbrösel
200 g Sauerrahm
1 Eigelb
etwas Milch
1 Zwiebel
40 g Butter
50 g Mehl
½ l Gemüsebrühe
125 ml süße Sahne
1 Bund Schnittlauch

1. Das Sauerkraut mit dem Wammerl, Salz, Pfeffer, Zucker, Kümmel sowie dem Lorbeerblatt in ½ l Wasser ca. 1 Stunde garen. 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit die Kartoffeln schälen, waschen und roh in das Sauerkraut reiben, um es zu binden. Das Wammerl herausnehmen und in Würfel schneiden. Alles gut auskühlen lassen.

2. Das Eigelb mit etwas Milch verquirlen. Den Blätterteig auf 40 x 40 cm Größe ausrollen und mit den Semmelbröseln bestreuen. Das Sauerkraut, die Wammerlwürfel und den Sauerrahm auf dem Teig verteilen und zu einem Strudel aufrollen, dabei die Enden nach innen klappen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der Eigelbmischung bepinseln.

3. Den Backofen auf 200° C, Heißluft 180° C, Gas Stufe 3 vorheizen. Den Strudel mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen.

4. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen, das Mehl dazugeben, unter Rühren mit der Brühe sowie der Sahne aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

5. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Soße auf Teller geben, den Strudel in breite Stücke schneiden, auf der Soße anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Wenn man das Wammerl weglässt, hat man im Handumdrehen ein wunderbares vegetarisches Schmankerl.

Brotzeiten zu jeder Tageszeit

Zutaten:

(für 4 Personen)

500 g Regensburger Würste
(ersatzweise auch Lyoner)
1 rote Zwiebel
2 Essiggurken
2 EL Essig
4 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 hart gekochte Eier
gemischte Salatblätter
8 Cocktailtomaten
½ Bund Schnittlauch



Zubereitung:

1. Von den Würsten die Haut abziehen und die Würste in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe, die Essiggurken in dünne Scheiben oder Streifen schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
2. Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und etwas Wasser eine Vinaigrette rühren, über den Wurstsalat gießen und alles gut miteinander vermischen. Den Salat mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.
3. Die Salatblätter und die Tomaten waschen. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Eier vierteln.
4. Die Teller mit den Salatblättern auslegen und den Wurstsalat darauf anrichten, mit Tomaten und Ei garnieren und vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Selbstverständlich darf hier eine Maß Bier nicht fehlen.

Leberknödelsupp'n

Zubereitung:

Zutaten: (für 4 Personen)

3 altbackene Semmeln
100 ml Milch
1 Zwiebel
½ Knoblauchzehe
20 g Butter
200 g Rinderleber (vom Metzger durch den Fleischwolf gedreht)
1 Ei
Salz, Pfeffer
geriebene Muskatnuss
abgeriebene Zitronenschale
1–2 TL Majoran
½ Bund Petersilie
1 l Fleischbrühe
etwas Schnittlauch

1. Die Semmeln in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und beiseite stellen.
2. Die Zwiebel sowie den Knoblauch schälen und würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und beides kurz anschwitzen. Die Milch etwas erwärmen und alles über die Semmelwürfel geben, kurz durchziehen lassen.
3. Die durchgedrehte Leber und das Ei zur Semmelmasse geben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronenschale pikant abschmecken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, fein hacken und mit Majoran ebenfalls zur Knödelmasse geben. Alle Zutaten gut miteinander verkneten und 20 Minuten ruhen lassen.
4. Die Fleischbrühe erhitzen, von der Knödelmasse Portionen abstechen und mit feuchten Händen zu Knödeln formen. Die Knödel zur Fleischbrühe geben und leise siedend 20 Minuten garen.
5. Den Schnittlauch waschen und trockenschütteln. Die Suppe in eine Terrine füllen oder in Teller verteilen und mit dem Schnittlauch garniert servieren.

Knödelbrot gibt es bereits fertig geschnitten und in Beuteln abgepackt zu kaufen.

Schweinshaxe mit Semmelknödeln

Zubereitung:

1. Die Schwarte der Hax'n mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden und mit Salz, Pfeffer und Kümmel gut einreiben.
2. Das Wurzelgemüse putzen, waschen und in Würfel schneiden. Zwei Zwiebeln mit der Schale grob zerteilen, den Knoblauch schälen und alles in eine Bratenreine geben. Die Hax'n darauf setzen und mit $\frac{1}{2}$ l Wasser aufgießen.
3. Den Backofen auf 200°C , Heißluft 180°C , Gas Stufe 3 vorheizen und die Hax'n ca. 2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunden garen, dabei immer wieder mit dem Bratensatz begießen. Kurz vor Ende der Garzeit die Hax'n aus der Reine nehmen und auf dem Rost bei 250°C und offener Backofentür 5 bis 10 Minuten knusprig bräunen.

Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 hintere Schweinshaxen
- Salz, Pfeffer
- 2 TL Kümmel
- geriebene Muskatnuss
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 kleine Sellerieknolle
- 8 altbackene Semmeln
- 20 g Butter
- $\frac{1}{2}$ l warme Milch
- 3 Eier
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

4. Den Bratensatz in der Reine mit etwas Wasser lösen, alles durch ein Sieb passieren, nochmals abschmecken und etwas einkochen lassen.

5. Die Semmeln in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Alles zusammen mit der Milch und den Eiern zu den Semmeln geben, mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Danach zu Knödeln formen und diese in reichlich siedendem Salzwasser in 20 Minuten gar ziehen lassen.

6. Die Hax'n mit Semmelknödeln und Soße auf einer Platte oder auf Teller verteilt anrichten.

Beim Braten die Hax'n zwischendurch mit etwas Bier übergießen, das ergibt eine knusprige Schwarte und auch eine würzige Soße.

Grießschnitten mit Himbeersoße

Zubereitung:

1. Die Milch mit dem Salz und der Zitronenschale aufkochen. Den Grieß langsam einrieseln lassen und zu einem dicken Brei kochen.
2. Den Grießbrei in eine gebutterte Auflaufform oder auf ein gefettetes Backblech streichen und erkalten lassen.
3. Nach dem Erkalten den Grießbrei auf ein Brett stürzen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Ei verquirlen, die Grießschnitten durchziehen und in dem heißen Fett von beiden Seiten goldbraun braten.
4. Die Himbeeren mit Puderzucker und Orangensaft ca. 10 Minuten köcheln lassen, danach durch ein Sieb streichen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Soße damit leicht binden.
5. Die Himbeersoße in Klecksen auf die Teller geben, jeweils etwas Sahne in die Mitte gießen und mithilfe eines Holzstäbchens verzieren. Die Grießschnitten mit anrichten und mit Zimtzucker bestreut servieren.

Zutaten: (für 4 Personen)

1 l Milch
180 g Hartweizen-
grieß
1 Prise Salz
etwas abgeriebene
Zitronenschale
1 Ei
50 g Butterschmalz
Zimtzucker
250 g frische oder
TK-Himbeeren
100 g Puderzucker
½ l Orangensaft
1 EL Speisestärke
etwas süße Sahne

Mit verschiedenen Fruchtsoßen lässt sich dieses Gericht immer wieder variieren.