

Smørebrot, Menü August 2004



Lammsuppe mit Estragon

Krautsalat mit Trauben

Hortobàgyer Palatschinken

Ungarisches Gulasch mit Butternockerln

Strudel mit Sauerkirschen

Wein:

Weisswein

Rotwein

Das Rezept ist für ~ 9 Personen ausgelegt.

Lammsuppe mit Estragon

Zutaten

500 g Lammvorderteil (oder Schulter)
500 g gemischtes Suppengrün
je 100 g grüne Erbsen und Champignons
200 ml Rahm
1 Bund frischer Estragon (oder 1 EL getrockneter Estragon)
1 Zwiebel, je 1 EL Mehl und Öl
eine Prise Zucker
1 TL Estragonessig
Salz
Gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch zusammen mit dem Knochen klein schneiden, die Zwiebel hacken und das Suppengrün in kleine Stäbchen schneiden.
Den Estragon klein hacken.

Das Öl erhitzen, die Fleischstücke darauflegen und weiss schmoren, die Zwiebel dazugeben und das Ganze noch eine Minute schmoren lassen. Danach mit 1 Liter Wasser aufgiessen.

Salz und Pfeffer dazugeben und die Suppe fast fertig kochen.

Das Suppengrün, die Erbsen und die Champignons dazugeben und die Suppe fertig kochen.

Den Rahm mit dem Mehl, dem Essig und 100 ml Wasser anrühren, den Estragon dazugeben und langsam in die kochende Suppe giessen.

Unter ständigem Rühren die Suppe gut kochen, dann mit ein wenig Zucker abschmecken.

Krautsalat mit Trauben

Zutaten

1 kg weisser Kohl
ca. 400 g Weintrauben
1 grosse rote Zwiebel
50 ml Apfel- oder Weinessig
3 EL Salatöl
je 1 TL Zucker und Salz
je ½ TL Pfeffer und Kümmel

Zubereitung

Die äusseren, dünnen Blätter des Kohls entfernen, den Strunk herausschneiden und reiben.

Den Kohl entweder hobeln oder ganz dünn aufschneiden.

Zusammen mit dem Strunk in eine tiefe Schüssel geben und die rote Zwiebel in Ringe daraufschneiden. Die Zwiebelringe auseinandernehmen. Salz dazugeben, mischen und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Weinbeeren von der Traube pflücken, waschen und abtropfen lassen.

Für das Salatdressing zum Essig ca. 150 ml Wasser giessen, dann den Zucker darin lösen. Den Pfeffer, das Öl und den Kümmel dazumischen.

Dann dieses Dressing auf das gesalzene Kraut und die Zwiebeln giessen, die Weintrauben halbieren und dazugeben, den Salat gut mischen. Für ein paar Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Hortobàgyer Palatschinken

Zutaten für Füllung (für 12 Stück)

50 g Räucherspeck
1 grosse Zwiebel
400 Hühnerbrustfilet (auch Kalb- oder mageres Schweinefleisch geht)
1 TL leichtscharfer Gewürzpaprika
1 Paprikafrucht
1 Tomate
Salz
0,4 dl saure Sahne
2 Stengel Petersilie

Zutaten für Palatschinken

200 g Mehl
4 Eier
Salz
0,6 l Milch
2 ½ EL Öl

Zubereitung

Für die Füllung ein Pörkölt zubereiten:

Den kleingewürfelten Räucherspeck auslassen, zugedeckt die feingehackte Zwiebel darin anschwitzen, das in Würfel geschnittene Fleisch dazugeben und bei starker Hitze anbraten.

Vom Feuer ziehen, mit Gewürzpaprika bestreuen, die vom Samenstand befreite und in Ringe geschnittene Paprikafrucht und die geschälte und in Achtel geschnittene Tomate zufügen, nach Belieben salzen und zugedeckt bei mässiger Hitze im eigenen Saft gar schmoren (35 – 40 Minuten).

Inzwischen den Palatschinken vorbereiten:

Das Mehl mit den Eiern, Salz, Milch und Öl glatt verrühren.

Eine mittelgrosse Pfanne erhitzen, eine kleine Kelle Palatschinkenteig hineingeben, den Teig in der Pfanne gleichmässig zerlaufen lassen und bei starker Hitze von beiden Seiten je 1 Minute backen.

Den gebackenen Palatschinken auf einen flachen Teller gleiten lassen und so fortfahren, bis der ganze Teig ausgebacken ist.

Von dem Pörkölt das Fleisch aus dem Schmorsaft nehmen und ganz klein schneiden oder durch den Fleischwolf drehen.

Den Schmorsaft mit 0,3 dl saurer Sahne verrühren und aufkochen lassen.

So viel Sosse zum Fleisch geben, dass es eine leicht streichfähige Masse ergibt.

Die Palatschinken mit der Füllung bestreichen, geviertelt zusammenschlagen (oder aufrollen und an den beiden Enden nach innen einschlagen) und in einer feuerfesten Form gefällig anordnen.

Mit der restlichen Sosse übergiessen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C überbacken (10 Minuten).

Beim Servieren die Palatschinken obenauf mit der restlichen sauren Sahne beträufeln und mit Petersilie garnieren.

Ungarisches Gulasch mit Butternockerln

Zutaten Gulasch

1,5 kg Rindfleisch
400 g weisse Peperoni
5 Zwiebeln
1 Glas passierte Tomaten (ca. 0,8 l)
3 dl Rotwein

2 KL Salz
5 KL Paprika (nicht scharf)
2 KL Majoran
½ KL Kümmel

1 EL Paprikapaste (nicht scharf)
1 TL Paprikapaste (scharf)
6 Zehen Knoblauch

1 Becher saurer Halbrahm
Zitronenzeste

Zutaten Butternockerln

1 kg Mehl
4 Eier
1 TL Salz
0.7 l Milch
100 g Butter

Zubereitung Gulasch

Das Fleisch schneiden (kleine Würfel).
Öl in feuerfesten Topf geben. 2 KL Paprika (zusätzlich zu den oben angegebenen) ins heisse Öl geben. Verrühren.
Das geschnittene Fleisch zugeben und unter ständigem rühren, weiss rösten.
Danach mit dem Rotwein ablöschen.

Die restlichen Zutaten bis und mit dem Knoblauch in einem separaten Topf vorbereiten (mischen).

Sobald das Fleisch weiss angebraten ist, die vorbereiteten Zutaten zufügen und das Ganze zugedeckt garen, bis das Fleisch gut weich ist.

Zum Schluss mit dem sauren Halbrahm und der Zitronenzeste verfeinern.

Zubereitung Butternockerln

Mehl, Eier und Salz langsam mit so viel Milch verarbeiten, dass es einen geschmeidigen, schwer tropfenden Teig ergibt.

Den Teig in kleineren Portionen durch ein Sieb drücken und in siedendem Salzwasser garen. Wenn die Nockerln die Wasseroberfläche kommen, mit dem Schaumlöffel herausheben und in zerlassener Butter schwenken.

Strudel mit Sauerkirschen

Zutaten (für 2 Stangen)

1 Packung fertiger Strudelteig (6 Blätter)
1 kg Sauerkirschen
70 g geriebener Biskuit (oder gebrochene Bisketten)
70 g gemahlene Nüsse
3 EL Öl
1 TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlene Nelken
Zucker je nach Geschmack
1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Für die Füllung die Sauerkirschen waschen, entkernen, dann zusammen mit dem ausgetropften Saft in einen Topf geben.

Bei niedriger Flamme unter ständigem Rühren nur so lange erhitzen, bis der Saft austritt. Dann den Topf vom Feuer nehmen, die Gewürze und den Zucker dazumischen. So viel geriebenen Biskuit und gemahlene Nüsse hineinstreuen, das der Saft aufgesaugt wird. Danach auskühlen lassen.

Die zerlegten Strudelblätter mit Öl bestreichen, 3 Blätter aufeinanderlegen.

Auf der einen Seite in einer Linie gleichmässig die Hälfte der Füllung anhäufen.

Die Blätter dicht aufrollen, und die Stange auf ein Backbech legen.

Diese mit dem mit Öl aufgeschlagenen Ei bestreichen.

Die andere Stange genauso vorbereiten und auch auf das Backbech legen.

In den vorgeheizten Backofen schieben. Den Strudel bei mittlerer Hitze backen.

Die Strudel erst aufschneiden wenn sie kalt sind.

Einkaufsliste

500 g Lammvorderteil (oder Schulter)
500 g gemischtes Suppengrün
je 100 g grüne Erbsen und Champignons
200 ml Rahm
1 Bund frischer Estragon (oder 1 EL getrockneter Estragon)
7 Zwiebeln
50 g Räucherspeck
400 Hühnerbrustfilet (auch Kalb- oder mageres Schweinefleisch geht)
1 Paprikafrucht
1 Tomate
0,4 dl saure Sahne
1 Becher saurer Halbrahm
1,5 kg Rindfleisch
400 g weisse Peperoni
1 Glas passierte Tomaten (ca. 0,8 l)
3 dl Rotwein
6 Zehen Koblauch
Zitronenzeste
1 Packung fertiger Strudelteig (6 Blätter)
1 kg Sauerkirschen
70 g geriebener Biskuit (oder gebrochene Bisketten)
70 g gemahlene Nüsse
1 kg Mehl (Nockerln)
9 Eier
1,1 l Milch
100 g Butter
150 g Mehl
1 kg weisser Kohl
ca. 400 g Weintrauben
1 grosse rote Zwiebel

Salz
Paprika (nicht scharf)
Majoran
Kümmel
Zimt
Nelken
Zucker
Paprikapaste (nicht scharf)
Paprikapaste (scharf)
Öl
leichtscharfer Gewürzpaprika
Petersilie