

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

Regionale Küche



Veranstalter Kfd - Spay

17.04.2013

Bauernomelett

100 g Dörrfleisch

10 gekochte Pellkartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2 Zwiebeln schälen und fein hacken.

100 g weißer Presssack würfeln.

3 Essiggurken klein würfeln.

6 Eier mit etwas Milch und Sprudelwasser verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Schweineschmalz und etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Kartoffeln darin anbraten, mit Pfeffer würzen.

Wenn die Kartoffeln etwas Farbe angenommen haben, Zwiebeln, Dörrfleisch, Presssack hinzufügen und alles unter Wenden weiterbraten.

Die Gurken untermischen.

Verquirlte Eier über die gebratenen Kartoffeln geben. Bei schwacher Hitze zugedeckt stocken lassen.

Mit Schnittlauch garniert servieren.

Zwiebel-Hack-Suppe

250 g Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

In einem Topf 2EL Margarine zerlassen, die Zwiebel darin kurz anschwitzen.

250 g Rinderhackfleisch dazugeben und mitbraten bis es krümelig ist.

1 Dose gehackte Tomaten hinzufügen, sowie
1 l Hühnerbrühe, aufkochen und bei mittlerer Hitze
ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit Salz, zerstoßenem Kümmel, Paprika und Pfeffer abschmecken.

1 Bund Lauchzwiebeln putzen, in Ringe schneiden und die letzten 8 Minuten vor der Garzeit zu der Suppe geben.

Suppe nochmals abschmecken

Suppe in Teller servieren.

Menüauswahl

Zwiebel-Hack-Suppe

Bauernomelett

Dippelappes

Schinkennudeln

Himmel und Erd

Krautrouladen

Winzerterrine

Süßer Apfelauflauf

Dippelappes

1 Stange Lauch, putzen, halbieren, waschen und in Streifen schneiden.

1 kg Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben, auf einem Sieb abtropfen lassen.

2 Zwiebeln schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. 150 g gewürfeltes Dörrfleisch zugeben, weiter anbraten.

Den Lauch kurz mit anschwanken, und abkühlen lassen.

Kartoffelwasser abgießen, Stärke behalten, Kartoffelmasse mit den anderen Zutaten vermischen.

1 Ei, 1 EL Öl unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat gut würzen.

Kartoffelmasse in eine ausgebutterte Form füllen.

Im Backofen mittlere Schiene bei 200° ca. 45 Minuten backen.

Krautrouladen

250 g Dörrfleisch in einer Fleischbrühe ca. 30 Minuten garen, aus der Brühe nehmen, auf Küchentrepp abtropfen und abkühlen lassen. Danach würfeln.

8 Kohlblätter nach Wahl in der Brühe kurz blanchieren, auf Küchentrepp abtropfen lassen.

50 g Reis in der Brühe kochen, auf ein Sieb abschütten und abtropfen lassen.

2 Zwiebeln schälen und fein würfeln

100 g Sauerkraut klein schneiden.

500 g Schweinemett, 2/3 vom Dörrfleisch, Reis, Sauerkraut, Hälfte der Zwiebeln gut vermischen und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Masse auf den Kohlblättern verteilen und zu Rouladen wickeln und mit Küchengarn zusammen binden.

Krautrouladen in Butterschmalz von allen Seiten anbraten, Dörrfleisch, restliche Zwiebel dazu fügen, alles ca. 5 Min. weiter anbraten, Tomatenmark einrühren mit der Fleischbrühe aufgießen und ca. 30 Minuten leicht kochen.

Soße etwas binden, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Himmel und Erd

1 ½ kg mehlig Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

5 Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln.

1 Birne schälen, entkernen und klein würfeln.
Alles im Salzwasser ca. 30 Minuten garkochen.

Abgießen und miteinander grob stampfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne kleine Ringe mit Blut- und Leberwurst braten.

3 Zwiebeln schälen und feinwürfeln.

1 EL Margarine in der Pfanne erhitzen,
Zwiebeln darin andünsten,
120 g gewürfeltes Dörrfleisch dazugeben und alles goldbraun fertig braten und unter das fertige Gericht geben.

Alles zusammen auf einem Teller anrichten.

Schinkennudeln

400 g Makkaroni in ca. 4 l Salzwasser al dente kochen, auf ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

3 Eier, 400 ml Sahne, 100 g geriebener Käse verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

250 g gekochten Schinken in Streifen schneiden.

250 g braune Champignon putzen und blättrig schneiden.

1 Zwiebel schälen fein würfeln

2 EL Margarine in einer Pfanne erhitzen,
Zwiebel darin andünsten, Pilze hinzufügen mit andünsten
Schinken unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine längliche Auflaufform einfetten.

Eine Schicht Makkaroni der Länge nach in die Form geben, mit der Hälfte der Pilz-Schinken-Mischung bedecken und eine zweite Schicht Makkaroni darüber geben.

Mit einem Teil der Eiersahne bedecken,
Rest der Pilz-Schinken-Mischung darauf verteilen, sowie den Rest der Makkaroni.

Verbliebene Eiersahne darüber gießen.

Die Oberfläche mit Semmelbrösel und Butterflöckchen bestreuen.

Bei 200° im Backofen auf der mittleren Schiene 40 Min. goldbraun backen.

In dicke Scheiben geschnitten anrichten.

Winzerterrine

2 EL Sesam in der Pfanne ohne Fett langsam rösten.

100 g Schalotten schälen und fein würfeln.

100 g Wurzelgemüse säubern, schälen und fein würfeln.

1 kg Hackfleisch gemischt

3 Eier

100 ml trockener Weisswein

4 cl Trester

2 EL Dijon Senf

Alle Zutaten zu einer kompakten Masse kneten.

Die Masse in eine mit Öl ausgeriebene Form füllen, darauf achten, dass keine Luftlöcher entstehen.

Bei 160° im vorgeheizten Backofen backen.

Nach 1 Stunde den Gartest vornehmen.

Die Temperatur evtl. auf 110° reduzieren.

Terrine in der Form auskühlen lassen.

Süßer Apfelauf

3 EL Butter schmelzen.

4 Eier trennen.

3 Äpfel entkernen, schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln und verrühren.

100 g Weizenmehl, 1 Prise Salz, 100 ml Milch, 50 g Zucker, Eigelbe zu einem glatten Teig verrühren, 1 EL geschmolzene Butter untermischen.

Teig 20 Minuten quellen lassen.

Die Eiweiße steif schlagen, 1 TL Zitronensaft unterrühren und unter den Teig vorsichtig heben.

Teig in eine flache, gefettete Auflaufform füllen und bei 220° ca. 10 Minuten stocken lassen.

Apfelscheiben darauf verteilen, mit der restlichen Butter begießen.

Puderzucker darauf verteilen und 20 Minuten fertig backen.