

MECHTHILD WINTERHALTER



Meine
Rezepte



Liebe Kunden,

270 JAHRE OBERE METZGEREI FRANZ WINTERHALTER

ist für mich Anlass, Ihnen ein paar Rezepte aus meiner persönlichen Sammlung von DAMALS, die leider oft in Vergessenheit geraten, aber auch Rezepte, die immer noch aktuell sind, zu präsentieren.

Auch möchte ich heute junge Frauen aber auch Männer ermutigen, sich an das eine oder andere Rezept zu wagen.

Ich würde mich freuen, wenn Sie dann von Ihrer Familie ein dickes Lob erhalten würden.

Ihre

A. Marie Krall

Inhaltsverzeichnis

Verschiedene Kochtipps	6	Gulasch „ungarische Art“	22
Burgunderbraten	8	Rahmgulasch vom Schwein	23
Soße	9	Frühlingsgulasch	24
Rinderbraten	10	Kalbsfrikassee	25
Schweinebraten vom Hals	11	Badisches Rahmschnitzel	26
Riebili als Suppeneinlage	12	Butterklößchen als Suppeneinlage	27
Lockere Fleischküchle	13	Semmelknödel	28
Hasche	14	Omas Rahmwirsing	29
Balsamico-Dressing	15	Hirschbraten von der Hüfte	30
Badisches Rindfleisch	16	Ragout Fin	32
Grüne Soße	17	Kirschplotzer	33
Badisches Schweinegeschnetzeltes	18	Badische Apfelküchle	34
Herdäpfel - Kiächli	19	Vanillesoße	35
Gulaschsuppe	20		

Verschiedene Kochtipps

Wenn zeitlich möglich würzen Sie Ihren Braten einen Tag vor Zubereitung und reiben Sie diesen mit Öl ein, dass kein Fleischsaft austreten kann. Das Fleisch wird dadurch geschmacklich intensiver.

Trocknen Sie das Fleisch mit einem Tuch oder Küchentuch ab, damit dieses beim Anbraten nicht zu viel Wasser zieht.

Alles Fleisch sollte Raumtemperatur haben bevor es in die Pfanne kommt, damit das Fett nicht zu schnell abkühlt und ansonsten Wasser austritt, und das Fleisch nicht mehr schön anbratet.

Das Wichtigste, damit Ihnen das Anbraten von Fleisch gelingt, ist eine gute Pfanne, bei der das Bratgut nicht ansetzt.

Verwenden Sie zum Ablöschen kein Wasser, sondern Fleischbrühe oder alternativ Fleischbrühwürfel oder Gemüsebrühe, damit mehr Geschmack in die Soße kommt. Natürlich ist auch immer Rotwein gut (ergibt außer Aroma eine bessere Farbe).

Kochen Sie doch einfach mal einen großer Topf Fleischbrühe, dazu können Sie auch Suppenknochen verwenden (preisgünstig). So können Sie Geschmacksverstärker und sonstigen Zusätzen in Fertigprodukten entgehen. Die Brühe in kleinen Portionen eingefrieren und Sie haben immer gute Flüssigkeit für Ihre Soßen.

Es geht Ihnen sicher auch wie mir, dass die Soße eine zu helle Farbe hat und daher optisch nicht so ansprechend aussieht. Um diese Fehlfarbe zu beseitigen verwende ich Zucker-Coleur (neutral im Geschmack). Bitte erst nur eine ganz kleine Menge in die Soße geben, da die Farbe sehr intensiv ist. Mehr kann immer noch dazugegeben werden. Sollten Sie dieses Produkt in Ihrem Markt nicht finden, bin ich gerne behilflich.

Zubereitungstipp für alle gefüllten Schnitzel

Braten Sie gefüllte Schnitzel natur oder paniert scharf an und lassen diese mit 80°C ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen fertig garen. Sie werden überrascht sein, wie saftig und zart Ihre Schnitzel sind.

Vielleicht haben Sie schon alles gewusst, wenn nicht würde ich mich freuen, wenn ich Ihnen den einen oder anderen Tipp geben konnte.



Burgunderbraten

(zarter Rinderbraten in feiner Rotweininmarinade)

Zutaten:

1 kg Burgunderbraten reicht für 4 Personen
Rotweininmarinade und auf Wunsch
Bratenknochen kostenlos!

Für die Soße schneiden Sie in grobe Stücke:

2 Karotten
1 Stück Lauch
1 Zwiebel
1 Tomate

Außerdem brauchen Sie:

1/2 l Rotwein
1 l Fleischbrühe

Zubereitung:

Das Fleisch sollte vor dem Anbraten Zimmertemperatur haben, gut abtrocknen und mit den Bratenknochen ab in das heiße Fett.

Lassen Sie sich Zeit für den Anbratvorgang. Ist die entstandene Flüssigkeit verdampft und hat das Fleisch auf allen Seiten eine schöne braune Farbe, mit wenig Brühe ablöschen und nochmal den Bratensaft einreduzieren lassen, dadurch erhalten Sie ein verstärktes Brataroma, was für die Soße ganz wichtig ist.

Dann können Sie das Gemüse dazugeben und leicht anrösten, danach mit Fleischbrühe, der Rotweininmarinade und ca. 1/2 Liter Rotwein aufgießen. Inzwischen den Ofen auf 140°C vorheizen und den Bräter ohne Deckel hineinschieben.

Die Garzeit dauert im Ofen je nach Stärke des Fleischstückes ca. 2 - 2,5 Stunden.

Den Braten ab und zu mit dem Bratensaft übergießen und nach der Garzeit im Bratensaft erkalten lassen.

Erkaltet ergibt es schönere Scheiben, wobei Sie bitte darauf achten, dass das Fleisch gegen die Faser geschnitten wird (wichtig für die Zartheit).



Soße

Wir kommen zur Soße, das Wichtigste für einen guten Braten.

Die vom Gemüse entfernte Flüssigkeit bitte zum Kochen bringen und ca. 1/4 Stunde reduzieren lassen.

Die Soße ja nach Wunsch der Konsistenz mit Mehl abbinden.

Zur Abrundung empfehle ich ca. 1 - 2 Esslöffel Preiselbeeren der Soße beizufügen

Zum Schluss evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb geben, damit alle groben Teile entfernt sind.

Die schön geschnittenen Fleischscheiben in die Soße legen und kurz erwärmen.

Beilagen:

Nudeln, Spätzle, Schupfnudeln, Semmelknödel oder Birnen, gefüllt mit Preiselbeeren.



Rinderbraten

Zutaten:

1 kg	Rinderbraten von der Keule
	Bratenknochen (kostenlos)
3-4	Karotten
1	große Zwiebel
1 Stange	Lauch
1-2	Tomaten
1 Stück	Sellerie

Zubereitung:

Zuerst das Fleisch vom Saft mit einem Küchenkrepp befreien, dann mit Salz, Pfeffer und etwas Senf würzen.

Das Fett in der Pfanne gut heiß werden lassen, das Fleisch schön anbraten und das grob zerkleinerte Gemüse dazu geben. Hat das Fleisch und Gemüse eine schöne Bräunung erreicht, mit Rotwein und Brühe ablöschen.

Der Backofen wurde inzwischen vorgeheizt und die Bratpfanne mit ganzem Inhalt kommt bei 120°C ohne Deckel in den Ofen.

Es ist wichtig, den Braten nicht mit hohen Temperaturen zu quälen, denn gut Ding will Weile haben. Der Braten bleibt je nach Stärke des Bratens für 2-3 Stunden im Ofen, wobei das Fleisch ab und zu mit dem ergebnen Sud übergossen werden kann.

Nach erfolgter Garzeit den Braten im abgeschalteten Ofen warm stellen, bis die Soße fertig ist. Der Bratenfond wird durch ein Sieb vom Gemüse befreit und mit wenig Mehl gebunden, und wenn erforderlich mit Salz, Pfeffer evtl. Rotwein abgeschmeckt.

Nach Geschmack kann die Soße auch mit etwas Sahne verfeinert werden.

Das geruhte Fleisch wird aufgeschnitten (wichtig ist, gegen die Fleischfaser zu schneiden) und in die fertige Soße zum Anrichten gelegt.

Zur Verfeinerung bzw. Verlängerung Ihrer Soße empfehlen wir Ihnen unsere hausgemachte Bratensoße im Glas.



Schweinebraten vom Hals

(saftig und zart)

Zutaten:

Für 4 Personen

1 kg	Schweinehals
1	Karotte
½ Stange	Lauch
2	mittlere Zwiebeln
1 Stück	von der Sellerieknolle
2 TL	Tomatenmark
	Rotwein, Fleischbrühe

Zubereitung:

Das Fleisch auf Zimmertemperatur mit Salz und Pfeffer einreiben und in heißem Fett von allen Seiten gut anbraten. Mit Wein und Brühe ablöschen. Das kleingeschnittene Wurzelgemüse in einer anderen Pfanne anrösten und ebenfalls mit Wein und Brühe ablöschen, damit sich die Röstaromen lösen können.

Das angebratene Gemüse zum Fleisch hinzufügen und in den vorgeheizten Backofen (130°C Umluft) für ca. 2 Stunden geben.

Je nach Größe des Bratens verlängert sich die Bratenzeit um 30 Minuten. Eine knusprige Kruste entsteht, wenn Sie das Fleisch anschließend für 15 Minuten bei 180 Grad grillen.

Für die Soße das gegarte Gemüse inklusive dem Bratensaft mit dem Zauberstab fein zerkleinern. So entsteht ein sämige Soße. Wird die Konsistenz zu dick, einfach noch etwas Brühe oder Rotwein zugeben.

Nach Wunsch kann natürlich noch etwas Sahne zugefügt werden.

Sollte die Farbe der Soße noch zu hell sein, wäre mein Tipp: etwas Zucker-Coleur einrühren.



Riebili als Suppeneinlage

Ganz einfach zu machen!

Zutaten:

150 g	Mehl
½ Eierschale	Wasser
1	Ei

Zubereitung:

Diese Zutaten in einer Schüssel vermengen und dann auf einem Brett kneten, bis ein ganz fester Teig entsteht.

Es kommt natürlich auf die Eiergröße an, ob der Teig fest genug ist.

Evtl. dann einfach noch etwas Mehl einarbeiten.

Ca. 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig dann über ein Reibeisen reiben.

Ich mache diese dann für ca. 30 Minuten auf ein Backblech bei ca. 80°C zum Trocknen in den Backofen. So können die Riebili auch evtl. eingefroren werden.

Die Riebili werden in kochendem Wasser, bis sie an der Oberfläche aufsteigen gegart, damit Überreste vom Mehl entfernt werden.

Danach können Sie in die Fleischbrühe, die somit klar bleibt, gegeben werden.



Lockere Fleischküchle

Zutaten:

500 g	Hackfleisch
2	Brötchen vom Vortag
2	Eier
100 g	Frischkäse
	Zwiebel und Petersilie
	Salz, Pfeffer und Muskat
	Paniermehl

Zubereitung:

Brötchen in große Stücke schneiden und mit heißer Milch (wenn nicht vorhanden, geht auch Wasser) einweichen und quellen lassen.

Klein geschnittene Zwiebel und Petersilie anbraten.

Brötchen gut ausdrücken.

Alle obigen Zutaten dem Hackfleisch dazu geben (einschließlich, Frischkäse, welcher die Fleischküchle locker und saftig macht).

Bitte die ganze Masse gut kneten, bis eine Verbindung mit allen Zutaten entsteht.

Fleischküchle formen, in Paniermehl wenden und in Butterschmalz goldgelb anbraten.

Im Backofen, der auf 120°C vorgeheizt ist, noch ca. 20 Minuten fertig garen.

Sie können der Hackfleischmasse gerne auch Gemüse wie Lauch, Paprika oder Pilze, die angebraten wurden, dazugeben. Auch Käsewürfel sind als Abwechslung möglich.

Ein Erfahrungstipp von mir wäre, eine größere Menge zu machen und in Portionen, je nach Bedarf der Familien einzufrieren. Sie sparen somit Zeit und Energie und haben immer einen Vorrat zu Hause.



Hasche

ein preiswertes, leckeres Hackfleischgericht

Zutaten:

für 4 Personen

500 g	gemischtes Hackfleisch
1	mittelgroße Zwiebel klein geschnitten
3 TL	Tomatenmark
1 l	Brühe

Zubereitung:

Die Zwiebel in heißem Fett anschwitzen, das Hackfleisch dazu geben und alles mit Farbe anbraten, das Tomatenmark mit anrösten, Salz und Pfeffer dazu bringen und mit der Brühe ablöschen (Salz wenig, wenn die Brühe schon gesalzen ist).

Ein guter Schuss Rotwein wäre je nach Geschmack nicht schlecht.

Das Ganze lassen Sie nach dem ablöschen ca. 20 Minuten köcheln, binden die Soße mit 1 EL Mehl und schmecken das Gericht je nach Bedarf ab.



Balsamico-Dressing

Zutaten:

¼ l	guten Balsamico-Essig
⅛ l	Öl
1 Messerspitze	Pfeffer
2 TL	Zucker
1 TL	Salz
125 g	Sauerrahm
etwas frischgepressten	Knoblauch, wenn gewünscht

Zubereitung:

Die Säure können Sie dann je nach Geschmack mit Zugabe von etwas Wasser bestimmen. Die Marinade kann mit dem Zauberstab etwas aufgeschäumt werden.

Für die Kracherle schneiden Sie am besten Toastbrot in Würfel und rösten diese in Butter goldgelb.

Kochspeck in Würfel oder Streifen schneiden und ohne Fett ausbraten. Das ausgebratene Fett abschütten.

Kracherle und Speck kurz vor dem Anrichten in der Pfanne oder im Backofen nochmal erwärmen.

Außerdem schmecken angeröstete Pinien- oder Sonnenblumenkerne super gut zum Feldsalat.



Badisches Rindfleisch

mit grüner Soße

Zutaten:

1 kg	Rindfleisch (Tafelspitz, Bugblatt, falsches Filet oder Bürgermeisterstück)
	Rinderknochen, das sind alles magere Fleischstücke (kostenlos) oder Hochrippe (etwas durchwachsen, aber saftig)
1 Stange	Lauch
1	Sellerieknolle
4	Karotten
	Petersilie
2	Tomaten
1	Zwiebel (halbieren und ohne Fett in einer Pfanne dunkel anrösten, das gibt Geschmack und Farbe)
4	Eierschalen (sorgt für eine klare Brühe)

Zubereitung:

2 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und das Fleisch mit dem gewaschenen Gemüse in den Topf geben, dadurch schließen sich die Fleischporen schnell und das Fleisch bleibt saftiger. Kurz aufkochen lassen und dann etwas zurückschalten, damit es nur köchelt. Durch die niedrigere Temperatur erreichen Sie eine klare Brühe sowie saftiges Fleisch. Das ausgetretene Eiweiß (Schaum) immer wieder entfernen und je nach Fleischstärke ca. 2 – 2 ½ Stunden köcheln lassen.

Die abgeseibte Brühe je nach Geschmack mit Salz und Muskat abschmecken. Das Fleisch unbedingt gegen die Fleischfaser aufschneiden. Gerne erkläre ich dies beim Einkauf.



Meine Empfehlungen :

Kochen Sie doch immer ein großes Stück Fleisch. Sie erreichen damit saftiges Fleisch, kräftige Brühe und sparen Zeit und Energie. Die nicht gebrauchte Brühe in kleine Portionen einfrieren und Sie können immer für die Herstellung von Soßen darauf zurückgreifen, denn jede Soße ist perfekter, wenn Fleischbrühe anstatt Wasser verwendet wird.

Sollte das Fleisch nicht am Kochtag gebraucht werden, immer in der Brühe erkalten lassen um Trockenränder zu vermeiden.

Haben Sie noch Fleisch übrig, kann dies in dünnere Scheiben geschnitten mit der grünen Soße serviert werden (wäre ein leckeres, leichtes Sommeressen).

Grüne Soße

Zutaten:

für 4 bis 6 Personen

100 g	Mayonnaise
150 g	Joghurt
100 g	Sauerrahm
100 g	Kräutermischung TK

Zubereitung:

Die aufgetaute Kräutermischung mit etwas Öl ganz fein mixen. Alles zusammen rühren und mit Salz, Zucker, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Als Ergänzung kann man noch 2 gehackte Eier untermischen. Schmeckt auch lecker zu Pellkartoffeln und kaltem Braten.

Möchten Sie sich die Mühe mit frischen Kräutern machen ist der Erfolg natürlich noch besser. Wichtig wäre dann auf jeden Fall Sauerampfer.



Badisches Schweinegeschnetzeltes

Lieblingsgericht meiner ganzen Familie!

Zutaten:

(für 3 Personen)

500 g	Schweinegeschnetzeltes
1	mittelgroße Zwiebel
¼ l	Rotwein
½ l	Fleischbrühe
1 gestr. EL	Mehl
¼ l	Sahne
	Salz und Pfeffer
	Fett zum Anbraten

Zubereitung:

Das Fleisch sollten Sie mit Küchenkrepp abtrocknen und bei Küchentemperatur bereithalten, damit das Fett nicht zu schnell abkühlt und vermehrt Flüssigkeit entsteht. Das Fett gut erhitzen und die kleingeschnittene Zwiebel mit schöner hellbrauner Farbe anschwitzen und danach das Fleisch dazugeben. Wie immer mein Tipp, sich Zeit lassen zum Anbraten. Die Flüssigkeit sollte komplett verdunstet sein und das Fleisch eine mittelmäßige Bräune erreicht haben.

Jetzt mit Salz und Pfeffer würzen (vorsichtig mit Salz, da die Fleischbrühe schon gesalzen ist) das Mehl kurz mit anschwitzen und mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen.

Das Ganze nun einreduzieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss noch die Sahne dazugeben.

Dieses Rezept ergibt keine große Menge Soße, dafür aber eine mit kräftigem Geschmack.

Alternativ ist die Verwendung von geschnetzeltem Schweinefilet natürlich noch eine Stufe besser.

Auch ist Zugabe von angeschwitzten Pilzen möglich.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten



REZEPT VON
OMA WINTERHALTER

Herdäpfel - Kückli

Rezept von Oma Winterhalter

500 gr. mehlig Kartoffeln

1 Ei

50 gr. Mehl

Zwiebel u. Petersilie fein schneiden u. anbraten

Salz, Pfeffer u. Senf

Kartoffeln schälen in Scheiben schneiden

u. weich kochen. Kurz abdampfen lassen

u. im heißen Zustand durch die

Kartoffelpressen geben.

Alle oben aufgeführten Zutaten

dazugeben, vermengen, auf einem

mit Mehl bestäubten Brett dicke

Rollen machen u. in Form schneiden.

So können Sie dann pl. Kückli

formen, die im Frittierschmalz goldgelb

angebraten werden.

Im vorgeheizten Backofen bei

120 Grad fertig garen (ca. 15 Minuten)

Sollte die Masse zu weich sein, da die

Kartoffeln sehr unterschiedlich sind,

nochmal etwas Mehl dazu geben.

Gutes Gelingen!

Oma Winterhalter



Gulaschsuppe

für die närrischen Tage

Zutaten:

750 g	mageres Rindfleisch in kleine Würfel geschnitten
300 g	Zwiebeln
2	Paprikaschoten
5 EL	Tomatenmark
300 g	Kartoffeln
1 l	Fleischbrühe
½ l	Rotwein
1 Päckchen	Gulaschgewürz (30 g)
	Butterschmalz oder Öl zum Anbraten
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Paprikaschoten entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz oder Öl erhitzen und die Zwiebeln, bis eine gute Farbe erreicht ist, andünsten, danach die Paprikaschoten dazugeben und diese Masse zusammen noch kurz weiter dünsten, mit einem ½ l Rotwein ablöschen und beiseite stellen.

Nochmals Fett gut erhitzen und das kleingeschnittene Rindfleisch dazugeben. Meine Empfehlung wäre, das Fleisch unter zweimal anzubraten, damit sich nicht soviel Wasser bildet. Bitte zum Anbraten des Fleisches Zeit nehmen bis das Wasser alles verdunstet ist und das Fleisch eine schöne Bratfarbe hat. Danach etwas salzen (bitte wenig, da die Brühe auch schon Salz enthält), Pfeffer und das Tomatenmark dazugeben, mit der Fleischbrühe ablöschen. Nun die Paprika-Zwiebelmasse beugeben und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Ist das Fleisch weich, die Kartoffelwürfel dazugeben und nochmal ca, 30 Minuten leicht köcheln.



Durch die Stärke der Kartoffeln und die Kochreduktion brauchen Sie kaum mit Mehl binden. Möchten Sie die Kartoffeln weglassen, müssen Sie mit angerührtem Mehl binden bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Nun können Sie der Suppe je nach Geschmack durch Zugabe von Pfeffer, Salz oder Paprikapulver noch Feuer geben.

Ein kleines Sahnehäubchen beim Anrichten gibt der Suppe den letzten Pfiff.

Diese Suppe kann man 3 Tage vor Bedarf vor kochen oder in Portionen einfrieren.

Gutes Gelingen und viel Freude beim Nachkochen, sowie eine schöne närrische Zeit!



Gulasch „ungarische Art“

vom Schwein

Zutaten:

für 4 Personen

1 kg	Schweinefleisch von der Schulter in Würfel
1 kg	Zwiebeln klein geschnitten
1	Paprika in Streifen
4 TL	Tomatenmark
3 TL	Gulaschgewürz
1 l	Brühe
½ l	Rotwein

Zubereitung:

Die Zwiebeln und Paprika hellbraun anschwitzen. Das Fleisch sollte Zimmertemperatur haben und mit einem Tuch abgetrocknet sein. Eine andere Pfanne nehmen und das Fleisch in heißem Fett von allen Seiten gut anbraten bis eine schöne Farbe erreicht ist und alle Flüssigkeit verdunstet ist. Etwas salzen, doch bitte vorsichtig, die Brühe ist evtl. auch gesalzen. Das Tomatenmark kurz mit anrösten, mit der Brühe und dem Rotwein ablöschen. Bitte auch die Zwiebeln und Paprika mit Flüssigkeit ablöschen, damit kein Aroma und Farbe für die Soße verloren geht. Das Gulaschgewürz beimengen und ab in den auf 150°C mit Umluft vorgeheizten Backofen, nicht abdecken. Garzeit ca. 2 Stunden.

Durch die vielen Zwiebeln brauchen Sie die Soße evtl. nicht oder mit nur ganz wenig Mehl binden.
Evtl. mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack noch nachwürzen.

Gutes Gelingen!



Rahmgulasch vom Schwein

Zutaten:

Für 4 Personen

1 große	Zwiebel klein geschnitten
1 kg	Schweinefleisch von der Schulter in Würfel
3 TL	Tomatenmark
2 dto.	Gulaschgewürz
1 1/2 l	Brühe
¼ l	Rotwein
1 EL	Mehl
⅛ l	Sahne

Zubereitung:

Das Fleisch sollte Zimmertemperatur haben und mit einem Tuch abgetrocknet sein. Die Zwiebeln werden in heißem Fett goldbraun angebraten, das Fleisch dazugeben und anbraten, bis eine schöne Farbe erreicht ist und aller ausgetretener Fleischsaft verdunstet ist. Jetzt erst salzen, bitte wenig, da die Brühe evtl. auch gesalzen ist. Nun kann das Tomatenmark kurz mit angeröstet werden. Das Ganze wird mit der Brühe und Wein abgelöscht, das Gulaschgewürz untermischen und ab in den auf 150°C (Umluft) vorgeheizten Backofen (die Pfanne nicht abdecken). Garzeit ca. 90 Minuten.

Das Mehl mit etwas Flüssigkeit in einem Glas mit Deckel schütteln, sodass keine Klumpen entstehen, und in den Gulasch einrühren.
Evtl. nachwürzen oder mit Brühe nochmals verdünnen, wenn die Flüssigkeit zu viel eingekocht ist, die Sahne unterrühren.



Frühlingsgulasch

vom Rind mit Gemüse

Zutaten:

Für 4 Personen

1 kg	Rindergulasch in Würfeln
½	Stange Lauch, darf gerne auch der grüne Teil sein, in grobe Streifen
1 ½	Paprika in Streifen geschnitten
2	Karotten in Scheiben
1	Zwiebel klein geschnitten
200 g	anger. Speck in feine Streifen
4 TL	Tomatenmark
4 TL	Paprikapulver
1 l	Brühe
¼ l	Rotwein

Zubereitung:

Das Fleisch sollte Zimmertemperatur haben und mit einem Tuch abgetrocknet sein. Die Zwiebel in heißem Fett anschwitzen und danach das Fleisch dazugeben.

Das Fleisch und Speck bitte gut anbraten, nachdem alle Flüssigkeit verdunstet ist und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Das Tomatenmark kurz mit anrösten und mit der Brühe und dem Wein ablöschen.

Den Topf ohne Deckel gibt man in den auf 150°C vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 2 Stunden.

Inzwischen wird das ganze geschnittene Gemüse in Fett angeschwitzt, mit wenig Salz und Pfeffer gewürzt und mit etwas Brühe abgelöscht.

Das Gemüse einschließlich Bratensaft wird nach ca. 2 Stunden dem Gulasch im Ofen beigelegt und nochmal ca. 20 Minuten mitgegart.

Ca. 1 Esslöffel Mehl mit Flüssigkeit in einem Glas mit Deckel schütteln und die Soße damit abbinden, evtl. noch abschmecken oder die Soße mit Brühe verlängern.



Kalbsfrikassee

(eingemachtetes Kalbfleisch)

Zutaten:

500 g	Kalbfleisch in große Würfel geschnitten
1	Zwiebel mit ...
... 3 ganzen	Nelken spicken
2	Lorbeerblätter
	Weißwein
	Mehl
	Butter
	Sahne

Zubereitung:

In einem Topf das Wasser zum Kochen bringen und das Fleisch mit den Gewürzen hineingeben. Wenig Salz dazugeben, denn nachwürzen kann man immer noch.

Die Temperatur zurückschalten, es darf nur noch leicht für ca. 1 Stunde köcheln. Einfach überprüfen, ob das Fleisch nach dieser Zeit schon weich ist.

Für die Soße Butter (ca. 100 g) bei wenig Hitze erwärmen, Mehl unter stetigem Rühren dazugeben, dass keine Klumpen entstehen und mit der Brühe ablöschen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Etwas Weißwein und Sahne dazugeben und alles aufkochen lassen. Sollte diese zu dick sein, einfach noch etwas Brühe hinzufügen.



Badisches Rahmschnitzel

Zutaten:

für 4 Personen

4	Schweineschnitzel vom Rücken
1 EL	Tomatenmark
1	mittlere Zwiebel
1 ½ EL	Mehl
2 EL	Crème Fraîche
1	guter Schuss trockener Weißwein
1/2 l	Fleischbrühe
	Butterschmalz oder Biskin zum Anbraten

Zubereitung:

Die Schnitzel etwas klopfen, salzen und pfeffern, in Mehl wenden und in heißem Fett scharf anbraten (das Fleisch bitte nicht durchbraten) und in den vorgeheizten Backofen (nur ca. 60°C) warmstellen. Evtl. noch etwas Fett in die Pfanne geben und die kleingeschnittene Zwiebel anbraten, bis eine hellbraune Farbe erreicht ist, danach das Tomatenmark und Mehl unter stetigem Rühren mitanschwitzen und mit der kalten Brühe und dem Wein wieder unter stetigem Rühren ablöschen.

Die Soße bis zur gewünschten Konsistenz einkochen und durch ein Sieb geben, damit die Zwiebeln wieder entfernt werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Crème Fraîche oder Sahne einrühren, nicht mehr kochen lassen.

Die warmgestellten Schnitzel in die Soße legen und noch ca. 10 Minuten ziehen lassen.



Züttler Klößchen als Suppenbeilage Rezept von meiner Mutter

50 gr. Züttler bei schwacher Hitze zerlaufen lassen

70 gr. Paniermehl

2 Eier

etwas Petersilie fein hacken

Salz, Pfeffer, Muskat

Fleischbrühe

In die flüssige Brühe alle aufgefähten

Zutaten geben u. gut vermengen.

Eine halbe Stunde kalt stellen u. kleine

Klößchen formen (ergibt ca. 30 Stück)

Die Klößchen in kochendes Wasser geben

u. sofort Hitze zurückstellen (nicht mehr

kochen). Wenn die Klößchen an die

Oberfläche steigen, sind sie gar.

Dieser Vorgang ist erforderlich, daß die

Fleischbrühe klar bleibt.

Fleischbrühe heiß machen u. die Klößchen

darin geben.

Die Züttlerklößchen können Sie auch

gut eingefrieren, falls Sie gleich eine

größere Menge machen möchten.

Gutes Gelingen

Ihre O. Winterhalter



Semmelknödel

Zutaten:

Reichlich für 4 Personen

6	Brötchen, mindestens 2 Tage alt
½ l	Milch
1	Zwiebel fein geschnitten
2 EL	gehackte Petersilie
3	Eier
etwas	Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Die Brötchen in kleine Würfel oder dünne Scheiben schneiden und mit der warmen Milch übergießen.

Petersilie und Zwiebel in Butter anschwitzen und zu der Masse geben, außerdem Eier, Salz und Gewürze hinzufügen.

Den Teig ca. ½ Stunde ruhen lassen, dann die Knödel mit angefeuchteten Händen formen.

Abwandeln kann man diese Knödel, wenn man der Masse etwas klein gewürfelten Speck dazu gibt.

Die geformten Knödel in kochendes Salzwasser geben und die Temperatur zurückschalten, kommen die Knödel an die Oberfläche, sind sie auch fertig.

Die fertigen Knödel mit in Butter angeschwitzten Zwiebeln abschmelzen.

Meine Empfehlung: Machen Sie einen Probeknödel, damit Sie auch sicher gehen, dass die Masse fest wird. Sollte dies nicht der Fall sein, kann etwas Mehl beigefügt werden.

Eine Abwandlung wäre, die Knödelmasse in Alufolie zu einer dünnen Rolle formen und im Wasser ca. ¼ Stunde ziehen lassen.

Die Knödelrolle können Sie ausgekühlt 3 bis 4 Tage aufbewahren.

Man schneidet die Rolle in dicke Scheiben und kann sie in Butter anbraten.



Omas Rahmwirsing

Zutaten:

Für 4 Personen

1 kg	Wirsing
1	Zwiebel, klein geschnitten
100 g	Kochspeck in Würfel
½ l	Fleischbrühe
⅛ l	Milch
1 TL	Butter
½ Becher	Sahne
	Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Die Wirsingblätter waschen, die harten Teile herausschneiden und feinhacken. Die feingeschnittene Zwiebel und Speck in Butter in einem Topf leicht anschwitzen.

Den gehackten Wirsing dazugeben, mit Fleischbrühe auffüllen und das Ganze bei mäßiger Hitze ca. 20 Minuten weich dämpfen lassen.

Das Mehl mit der Milch glattrühren und zu dem Wirsing dazugeben. Kurz aufkochen lassen und mit Salz Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zum Schluss unter die nicht mehr kochende Masse die Sahne unterrühren.



Hirschbraten von der Hüfte

mit feiner Burgundersoße

Wäre meine Empfehlung für Ihren Weihnachtsbraten, welchen Sie gerne schon 3 Tage vor den Festtagen ohne Stress vorbereiten können.

Zutaten:

für 6 – 8 Personen

1	Hirschhüfte, die ca. 1,5 - 2 kg wiegt
1 große	oder 2 kleine Zwiebeln
1	Tomate
1 Stange	Lauch
2 - 3	Karotten
1 oder 1/2	Knolle Sellerie, je nach Größe
5	Lorbeerblätter
	etwas Pfefferkörner
5 ganze	Nelken
	etwas Wacholderbeeren
1 - 2 EL	Preiselbeeren
1 l	Fleischbrühe
1 l	Rotwein

Zubereitung:

Das Fleisch sollte Zimmertemperatur haben, damit das Bratfett nicht zu schnell abkühlt und evtl. zu viel Wasser zieht und dadurch nicht schön anbraten kann. Die Hüfte wird gesalzen und mit Pfeffer gewürzt und im heißen Fett von allen Seiten gut angebraten. Lassen Sie sich bitte dazu Zeit, denn das Brataroma ist für den Geschmack der Soße ganz wichtig.

Inzwischen den Backofen auf 130°C vorheizen.

Das in grobe Stücke geschnittene Wurzelgemüse wird in einer separaten Pfanne mit wenig Fett leicht angeröstet. Bitte nicht zu dunkel, da die Soße dann evtl. eine bittere Note bekommt.



Das angebratene Fleisch sowie das Gemüse wird mit dem Rotwein und der Fleischbrühe abgelöscht, kurz aufkochen lassen, damit sich alle Röstaromen von der Pfanne lösen können.

Sie brauchen nun einen großen Topf oder Bräter, damit das Fleisch und das Gemüse mit der Flüssigkeit etwa bedeckt ist. Das Ganze kommt in den Ofen, immer noch mit 130°C für ca. 1 1/2 bis 2 Stunden ohne Abdeckung.

Das Fleisch kann ca. 2 Mal gedreht werden.

Nach der Garzeit haben Sie 2 Varianten:

1. Sie nehmen das Fleisch und schlagen dieses in eine Frischhaltefolie ein und lassen dies ganz erkalten und können es evtl. mit der Brotmaschine (ganz wichtig gegen die Faser) aufschneiden.

2. Sie trennen das Gemüse vom Bratensaft und lassen das Fleisch darin bis zur Zubereitung der Soße erkalten.

Mein Tipp:

Das Fleisch, wenn möglich, im erkalteten Zustand aufschneiden, Sie erhalten so schöne und gleichmäßige Scheiben.

Ragout Fin

Für die Feiertage

Zutaten:

Die angegebene Menge reicht für 6 Pasteten als Vorspeise oder 3 Personen als Hauptspeise

500 g	mageres Kalbfleisch von der Schulter oder Nuss
1	Zwiebel
3	Lorbeerblätter
4 ganze	Nelken, mit denen Sie die Zwiebel spicken
100 g	Butter
2 EL	Mehl

Zubereitung:

1 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, danach das Kalbfleisch mit den Lorbeerblättern und der gespickten Zwiebel in den Topf geben und die Temperatur zurückschalten, so dass es nur noch wenig köchelt, damit die Saftigkeit vom Fleisch erhalten bleibt. Die Kochzeit ist je nach Fleischstück ca. 1 Stunde. Wichtig ist, das Fleisch nun in der Brühe erkalten lassen, damit es die schöne Helle behält. Das erkaltete Fleisch kann man so besser in kleine Würfel schneiden.

Für die Soße lässt man die Butter bei kleiner Hitze verlaufen, gibt das Mehl dazu und verrührt dies zu einer glatten Masse und gießt langsam ca. 3/8 Brühe dazu. Restbrühe noch zurücklassen, falls die Konsistenz der Soße zu dick ist. Das gewürfelte Fleisch dazugeben und fertig ist das Ragout Fin.

Je nach Geschmack kann man noch frische Champignons, die man in etwas Butter anbrätet, dazugeben, so kann das Ragout Fin 2 Tage kühl aufbewahrt werden. Vor dem Anrichten etwas Sahne untermischen.

Als Gemüsebeilage passen gut Buttererbsen.

Mein Tipp: Kochen Sie die Pastetenfüllung 2 Tage vor den Feiertagen. So können Sie sich unnötiger Stress ersparen.

Toll's Rezept v. Oma
Anna Winterhalter

Kirschenplotz

200g Zwieback
1/4 ltr. Weißwein
200g Zucker
250g Zuder
50g zeräckerle Mandeln
100g Haselnuß gemahlen
8 Eigelb
8 Eiuweiß f. Schnee
1 Eßlöffel Zimt
etwas Zitronensaft
5 Eßlöffel Kirschwasser
1 kg Kirschen (evtl. Entsteinen)

Zwieback gut verbröckeln u. mit Wein u. Kirschwasser einweichen.

Zucker, Zuder u. Eigelb schaumig rühren, Haselnuß u. Gemirze zugeben u. mit dem Zwieback verrühren.

Kirschen ebenfalls dazugeben u. den Eiuweiß aufschäumen.

Den Masse in eine geöltete Form geben, mit den zeräckerle Mandeln bestreuen u. bei 180-200 Grad ca. 60-80 Minuten backen.



Badische Apfelküchle

Zutaten:

für 6 Personen

5 – 6	Äpfel je nach Größe (am besten Boskop)
250 g	Mehl
2 EL	Zucker für den Teig
3	Eier
1/8 l	Milch
1 Messerspitze	Backpulver
1 Päckchen	Vanillezucker
	Zucker für die Äpfel

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, das Kernhaus mit einem Ausstecher entfernen, in etwas dickere Scheiben schneiden und mit etwas Zucker und Vanillezucker bestreuen. Dieser Vorgang schon 2 Stunden vor Gebrauch machen, damit die Äpfel etwas durchziehen können.

Die Eier vom Eiweiß trennen. Mehl, Eigelb, Zucker, Milch und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren und dem Rührgerät gut schaumig aufschlagen. Das verbliebene Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Die Apfelscheiben am besten mit Hilfe einer Gabel im Teig wenden und in einen Topf mit gut heißem Fett geben.

Alternativ können die Apfelküchle auch in einer Pfanne mit reichlich Fett ausgebacken werden.

Vor dem Anrichten mit einer Zucker-Zimtmischung bestreuen.



Vanillesoße

Zutaten:

Ausreichend für 6 Personen

1/2 l	Sahne
1/2 l	Milch
100 g	Zucker
8	Eigelb
3	Vanilleschoten

Zubereitung:

Sahne und Milch in einem Topf erwärmen. Das ausgeschabte Vanillemark dazugeben. Eigelb und Zucker in einer Metallschüssel auf dem Milchtopf mit einem Rührgerät oder Schneebesen schaumig rühren, bis die Masse etwas dicklich wird.

Die Ei-/Zuckermasse langsam in die heiße, aber nicht kochende Flüssigkeit unter stetigem Rühren einlaufen lassen.

Das gebliebene Eiweiß kann man zu Schnee schlagen und unter die Vanillesoße heben.



WINTERHALTER
OBERE METZGEREI

Schwarzwaldstraße 4

79215 Elzach

Tel.: 07682 / 9088-50

www.oberer-metzgerei.de