

Wildschweinbraten

Ein Rezepttipp von:
Birgit Behl aus Dettenschwang in Oberbayern



ZUTATEN:

- 1 Wildschweinschlegel mit Knochen (ca. 2 kg)
- kleine Fleisch-Knochenteile zum Ausbraten (falls verfügbar)
- Salz, Pfeffer, etwas Majoran
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Suppengrün
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Scheibe Brot (gerne schon etwas hart)
- 1 Lorbeerblatt
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 300 ml Rotwein
- 200 ml Brühe
- 1 EL Speisestärke oder 1 gekochte Kartoffel

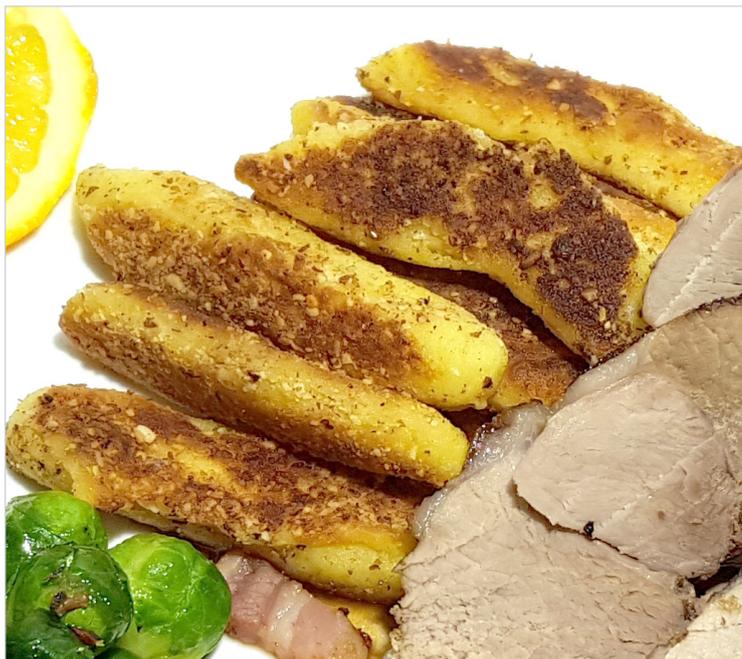
Tipp:
Durch die mitgebratenen Knochenteile und die Brotscheibe schmeckt die Sauce besonders vollmundig.

ZUBEREITUNG:

- 1 Das Fleisch gründlich waschen und sofort trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben, etwas Majoran dazugeben. Zwiebel mit der Schale vierteln, das Suppengemüse waschen, putzen und grob würfeln.
- 2 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 3 Den Braten in einem Bräter in heißem Butterschmalz kräftig anbraten. Knochen, Brot, Gemüse und Gewürze hinzugeben und kurz mitbraten.
Mit Rotwein ablöschen und im Backofen braten. Nach 30 Minuten das Fleisch wenden und die Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Ab jetzt den Braten immer wieder mit Brühe übergießen.
- 4 Nach der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen, die Knochenteile entfernen. Den Bratensatz lösen und aufkochen lassen. Durch ein Sieb die Soße in einen kleinen Topf umfüllen und das Gemüse leicht passieren.
- 5 Nach Belieben Sauce abschmecken und bei Bedarf binden: Stärke in etwas kaltem Wasser auflösen und zur Sauce geben oder eine kleine mehligte Kartoffel und die Sauce nochmal pürieren.
- 6 Vor dem Servieren noch den Knochen vom Fleisch lösen: Mit einem scharfen Messer einen glatten Schnitt auf dem Knochen entlang schneiden, so lässt sich der Knochen leicht entfernen. Reichen Sie dazu Preiselbeeren.
- 7 Die Garzeit für den Braten richtet sich nach dem Gewicht: Pro Kilogramm rechnen Sie eine Stunde im Ofen.

Haselnuss Fingernudeln

Ein Rezepttipp von:
Birgit Behl aus Dettenschwang in Oberbayern



ZUTATEN:

750 g mehlig kochende Kartoffeln
50 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Mehl
1 TL Salz
etwas Muskatnuss, gerieben
2 Eier
Rapsöl zum Ausbacken

Tipp:

Wenn noch Zeit ist, können Sie den Kartoffelteig mit Hilfe von Mehl auch ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher Sternchen ausstechen. Anschließend wie die Fingernudeln ausbacken. Für Allergiker eignen sich Mandeln.

ZUBEREITUNG:

- 1 Die Kartoffeln kochen, pellen und noch heiß durch die Presse drücken. Den Kartoffelbrei auf einem Nudelbrett oder der Arbeitsfläche flach ausbreiten, damit die Kartoffeln ausdampfen und abkühlen können.
- 2 Nun die Kartoffeln mit den anderen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Falls dieser zu klebrig ist, gerne noch Haselnüsse dazugeben.
- 3 Den Teig nun in drei gleichmäßige Rollen formen und mit einer Teigkarte kleine Teiglinge abstechen. Formen Sie zur Probe eine Nudel, indem Sie den Teig zwischen den Fingern auf der bemehlten Arbeitsfläche hin und her rollen. Je nach gewünschter Größe stechen Sie nun in der richtigen Größe die weiteren Teiglinge ab.
- 4 Erhitzen Sie das Rapsöl in einer großen Pfanne und braten Sie die Nudeln von allen Seiten goldbraun an.

Rosenkohl mit Schalotten und Speck

Ein Rezepttipp von:
Birgit Behl aus Dettenschwang in Oberbayern



ZUTATEN:

1 kg Rosenkohl
4 Schalotten
200 g Speck
Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

- 1 Den Rosenkohl putzen, Strunk kreuzförmig einschneiden und in wenig Salzwasser etwa 5 Minuten kochen. Abgießen und sofort mit kaltem Wasser überbrausen, so bleibt die Farbe schön grün.
- 2 Die Schalotten schälen und in grobe Scheiben schneiden. Den Speck klein würfeln und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anbraten. Die Schalotten zugeben und glasig dünsten.
- 3 Nun den Rosenkohl im Speck schwenken, würzen und mit 2 EL Wasser ablöschen.