

# Helden-Schorle

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/06/20/helden-schorle/](https://happy-mahlzeit.com/2020/06/20/helden-schorle/)

## **Zutaten:**

- 0,5 Liter Apfel-Kirsch-Saft
- 0,5 Liter gut gekühltes Mineralwasser
- Himbeeren, Stachelbeeren und Johannisbeeren nach Belieben
- 1 EL Himbeermark
- Evtl. Eiswürfel

## **Zubereitung:**

Den Apfel-Kirsch-Saft mit dem Mineralwasser und dem Himbeermark vermischen und in Gläser füllen. Die Himbeeren, Stachelbeeren und Johannisbeeren nach Belieben dazugeben.

Rezept: Andrea Koch

Quelle: Lecker aufs Land

# Saumagen mit flambiertem Ziegenkäse

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-184.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-184.html)

Vorspeise



---

## Zutaten:

---

### Flambierter Ziegenkäse:

Ziegenfrischkäsetaler  
Zucker

---

### Saumagen:

6 dicke Scheiben Saumagen à ca. 100 g

---

### Blätterteigstangen:

2 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal, rechteckig  
200 g Schmand  
80 g Schinken, geräuchert, gewürfelt  
100 g Ziegengouda (mittelalt), gerieben

---

### Salatsoße:

---

6 EL Rapsöl oder Leinöl  
3 EL Himbeeressig  
1 TL Senf  
2 EL Himbeermark  
Salz  
Pfeffer

## **Zubereitung:**

---

### **Flambierter Ziegenkäse**

Die Ziegenfrischkäsetaler in der Mikrowelle 20 sec. auf höchster Stufe erwärmen und die Oberfläche vollständig mit Zucker bestreuen. Den Zucker mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

### **Saumagen**

Saumagen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Butter und Öl von allen Seiten anbraten.

### **Blätterteigstangen**

Den Blätterteig aufrollen, mit Schmand bestreichen und die Schinkenwürfeln darüber verteilen. Den geriebenen Käse darüber streuen und mit der zweiten Blätterteiglage bedecken. Den Rand etwas andrücken.

Den Blätterteig in 1,5 - 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen vorsichtig spiralförmig drehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nach Belieben mit etwas Käse bestreuen und bei 180° ca. 25 Minuten goldbraun backen.

### **Salatsoße**

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse vermengen.

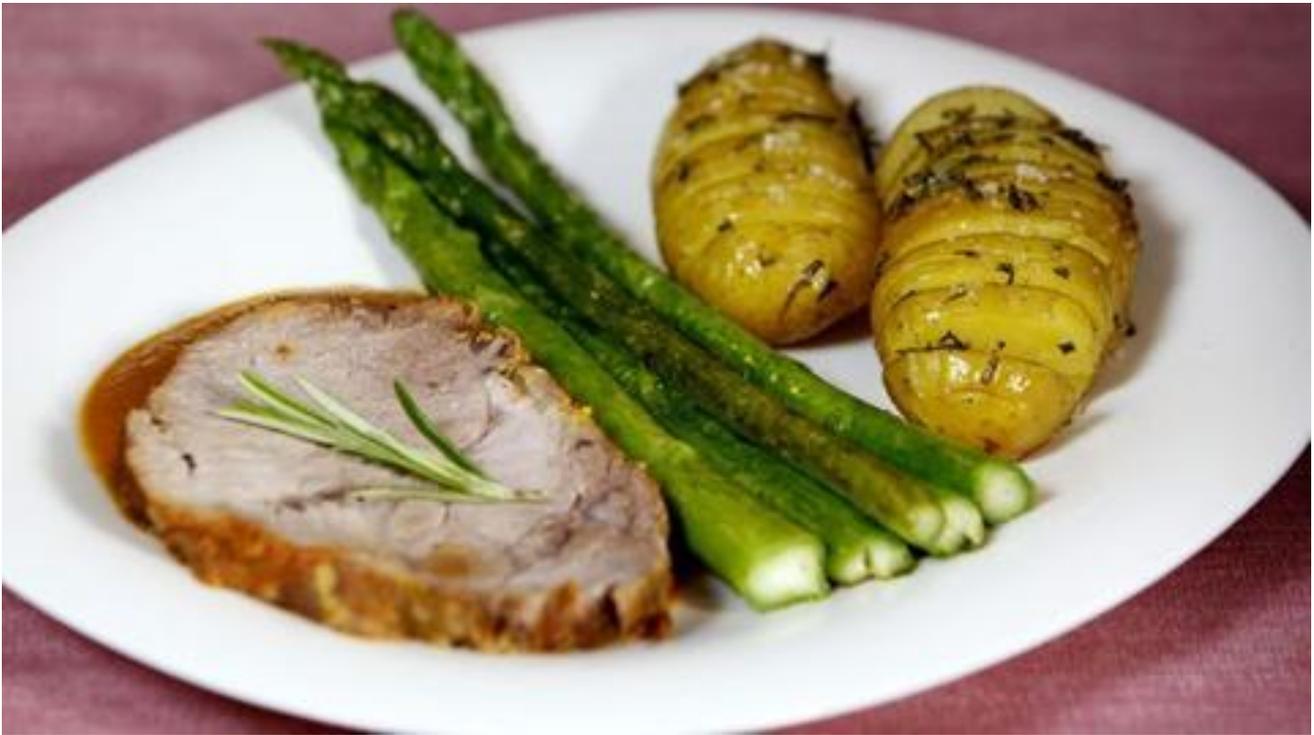
Andrea Koch

# Schweinebraten an Biersoße mit grünem Spargel

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-186.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-186.html)

Hauptspeise



## Zutaten:

---

### Grüner Spargel:

---

5 grüne Spargel pro Person  
Butter und Öl zum anbraten  
2 TL Puderzucker  
Salz, Pfeffer

### Rosmarinkartoffeln:

---

2 neue Kartoffeln pro Person  
Olivenöl  
Fleur de Sel

### Rosmarinbutter:

---

250 g weiche Butter  
1 EL Butter zum Andünsten  
5 Zweige Rosmarin  
Salz, Pfeffer

## Schweinebraten:

---

ca. 1,5 kg Schweinenacken  
1 Fl. dunkles Bier  
3 EL Senf  
Salz  
Pfeffer  
Kümmel  
Oregano  
1 Knoblauchzehe  
1 rote Zwiebel  
2 Karotten  
½ Knollensellerie  
1 Stange Lauch  
1-2 EL Tomatenmark

## Zubereitung:

---

### Grüner Spargel

Den unteren holzigen Teil der Spargel schälen. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Spargel 5 - 7 Min. anbraten, sodass er noch bissfest ist. Mit Puderzucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Rosmarinkartoffeln

Kartoffeln je nach Größe ca. 12 Min. kochen und abkühlen lassen. Vorsichtig fächerförmig einschneiden und dabei darauf achten, dass die Kartoffeln nicht durchgeschnitten werden, sondern am unteren Teil zusammenhalten. Kartoffeln mit Rosmarinbutter bestreichen und auf ein Backblech mit Olivenöl setzen. Bei 200°C ca. 30 Minuten backen und dabei regelmäßig mit Rosmarinbutter bestreichen. Vor dem Servieren mit einer Prise Fleur de Sel bestreuen.

### Rosmarinbutter

Butter aufschlagen. Frisch gehackten Rosmarin in etwas Butter andünsten und zur aufgeschlagenen Butter geben. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

### Schweinebraten

Schweinenacken auf allen Seiten im Bräter scharf anbraten und anschließend aus dem Bräter heraus nehmen. Den Braten mit Senf, Salz, Kräutern, Knoblauch und Kümmel gut einreiben. Rote Zwiebeln, Karotten, Knollensellerie und Lauch grob zerkleinern und scharf anbraten. Tomatenmark dazu geben, kurz anrösten, mit Bier ablöschen und kurz einkochen lassen.

Den Braten zum Gemüse in den Bräter geben und mit Bier und Wasser auffüllen. Der Schweinenacken soll fast bedeckt sein.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 2 Stunden garen. Dabei regelmäßig umdrehen, mit der Flüssigkeit aus dem Bräter übergießen und Wasser und Bier nachgießen, so dass der Braten stets fast bedeckt ist.

Bei 65°C Kerntemperatur den Braten aus dem Ofen nehmen und kurz nachziehen lassen.

Für die Soße einen Teil des Gemüse mit Flüssigkeit fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Bier abschmecken.

Andrea Koch

# Eierlikörparfait auf Himbeerspiegel

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-188.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-188.html)

Nachspeise



## Zutaten:

---

### Eierlikörparfait:

---

2 frische Eier  
600 ml Sahne  
2 EL Zucker  
100 g Krokant  
100 g Schokoladenraspeln  
150 ml Eierlikör  
100 g Baiser

### Himbeerspiegel:

---

1 kg Himbeeren  
2 EL Gelierzucker

## Zubereitung:

---

**Eierlikörparfait**

Eier trennen. Eiklar steif schlagen, Eigelb verquirlen. Sahne steif schlagen und unter den Eischnee heben. Eigelb, Zucker, Krokant, Schokoladenraspel und Likör vorsichtig unterheben. Baisers zerkrümeln und ebenfalls unterheben. Die Masse in eine Schüssel oder Kastenform füllen und über Nacht gefrieren lassen.

**Himbeerspiegel**

Himbeeren pürieren, durch einen Sieb streichen und mit Gelierzucker kurz aufkochen. Über Nacht kalt stellen.

Andrea Koch

# Johannisbeeruchen

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-202.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-202.html)



---

## Zutaten:

---

### Mürbeteig:

250g Mehl  
125g Zucker  
125g Margarine oder Butter  
1 Ei  
1 TL Backpulver

---

### Füllung:

500 g Johannisbeeren (gewaschen und ohne Stiele)  
3 Eier  
100 g Zucker  
125 g Mandeln oder gem. Nüsse

---

## Zubereitung:

### Mürbeteig:

Zutaten zu einem Teig kneten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Rand und Boden einer Springform (28 cm) damit auslegen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

**Füllung:**

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Mandeln oder Nüsse vorsichtig untermischen. Johannisbeeren dazu geben und zum Schluss das steife Eiweiß unter heben. Die Füllung auf den Mürbeteig geben und bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Andrea Koch