

Markklößchensuppe

 swrf.fernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-152.html

Vorspeise



Zutaten:

2 mittelgroße Markknochen
2 Eier
1 Bund Petersilie
1 Prise Salz
frisch geriebene Muskatnuss
ca. 100 g Semmelbrösel
Rippe vom Rind für die Rinderbrühe
1 Zwiebel
Suppengrün

Zubereitung:

Die Zwiebel halbieren und im Topf ohne Fett anbraten mit der Schnittfläche nach unten (gibt einen guten Geschmack). Anschließend mit 1,5 l Wasser auffüllen und das Suppengrün, die Gewürze und das Rindfleisch. In die Brühe geben und mitköcheln lassen. Etwa 2 Stunden köcheln lassen und bei Bedarf immer mal den Schaum abschöpfen. Am Schluss nochmals abschmecken, und durch ein Sieb streichen, damit Sie klar ist! Knochen in einer Pfanne erhitzen und das Mark auslösen, (flüssig werden lassen) anschließend das Mark durch ein Sieb streichen und mit den restlichen Zutaten vermengen! So viel Semmelbrösel zugeben bis der Teig nicht mehr am Rand klebt!!!! Kleine Bällchen formen und in etwas Brühe ziehen lassen. Sie sind gar, wenn Sie an der Oberfläche schwimmen!

Jutta Braun

Rehkeule Schwarzwälder Art

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-154.html

Hauptspeise



Zutaten:

Rehkeule im Römertopf:

- 1 Rehkeule
- 1 Zwiebel
- 3 Nelken
- 6 Wachholderbeeren
- 5 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1l Rotwein
- Suppengrün
- 6 Scheiben Speck
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 125g Pfifferlinge, frisch oder Dose
- 100g Sahne

Spätzle:

500g Mehl
4 Eier
Wasser...abschätzen
1 Prise Salz

Rotkraut:

Mittlerer Kopf Rotkraut (ca. 750g)
½ Zwiebel mit 3 Nelken bespickt
1 Lorbeerblatt
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 Prise Pfeffer
1 Schuss Rotwein
1 Apfel geschält und geviertelt
1 EL Preiselbeeren
1 Schuss Weinessig
1 Prise gekörnte Brühe

Preiselbeerbirne:

3 Birnen
2 El Preiselbeeren
1 Prise Zucker
1 Vanilleschote

Zubereitung:

Rehkeule im Römertopf:

Reh 3-4 Tage vor der Zubereitung mit der Zwiebel, den Nelken, Wachholderbeeren, Pimentkörnern, Lorbeerblatt und dem Suppengrün in eine Schüssel geben und mit dem Rotwein begießen, bis das Fleisch bedeckt ist. Kühl stellen.

Vor der Zubereitung Deckel des Römertopfes kurz unter kaltem Wasser abspülen.

Rehkeule aus dem Sud nehmen und abtupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben.

Rehkeule in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten, in den Römertopf mit einem Teil vom Gemüse und dem Speck legen. Etwa 50 g Sud dazugeben und den geschlossenen Römertopf nun in den kalten Backofen stellen! Bei 180 Grad etwa 2,5 Stunden garen. Die gare Rehkeule auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Für die Soße den Bratensatz durch ein Sieb streichen oder passieren, mit der Sahne verrühren und aufkochen lassen, nochmals mit Gewürzen abschmecken, die Pfifferlinge hinzufügen, aufkochen...fertig!

Spätzle:

Alles zu einem Teig verrühren bis er Blasen schlägt. Ruhen lassen. Mit der Spätzlepresse in kochendes Wasser durchpressen! Wenn Sie an der Oberfläche schwimmen sind sie fertig! Warmstellen.

Rotkraut:

Rotkraut fein schneiden, in einem Topf mit den restlichen Zutaten 45 Minuten köcheln lassen!

Preiselbeerbirne:

Birnen schälen und halbieren. Birnen in etwas Wasser, das mit Zucker und der Vanilleschote gewürzt ist 20-25 Minuten köcheln lassen, Kerngehäuse entfernen! Mit den Preiselbeeren füllen und bei Bedarf auf den angerichteten Teller legen.

Jutta Braun

Vanille-Creme mit Rumtopf

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-156.html

Nachspeise



Zutaten:

Vanillecreme:

1 Vanilleschote
½ l Sahne
4 EL Zucker
4 Blatt Gelatine

Rumtopf:

Beerenfrüchte
Kirschen
Pflaumen
Zucker
Rum (54%)

Zubereitung:

Vanillecreme:

Zuerst Gelatine in Wasser einlegen! Vanilleschote auskratzen und mit den restlichen Zutaten aufkochen. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend die ausgedrückte Gelatine unterrühren. In Schalen oder Gläser füllen und 4 Std. im Kühlschrank kühlen! Danach mit dem Rumtopf anrichten!

Rumtopf:

Verschiedene Früchte in Steinguttopf geben, gleiche Menge Zucker darauf geben und mit Rum auffüllen, bis die Früchte völlig bedeckt sind. In den Keller stellen, ruhen lassen! Mindestens 3 Monate!

Jutta Braun