

Karottenpüree mit Brätstrudel

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-vorspeise-huber-100.html

Vorspeise



Zutaten:

Für den Pfannkuchenteig:

150g Dinkelmehl (Typ 1050)
4 Eier
1 TL Salz
300 ml Milch
Butter zum Ausbacken
evtl. gehackte Petersilie in Teig geben

Für die Füllung:

300 g Kalbsbrät
3-4 EL Milch
2 Eier
2-3 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Muskat (Vorsicht: meistens ist das Brät schon vom Metzger gewürzt!)

Für das Karottenpüree:

500 g Karotten (in 1 cm große Stk. Schneiden)
100 ml Apfelsaft
Salz

50 g Butter
2-3 Kartoffeln

Zubereitung:

Pfannkuchen:

Nach Möglichkeit dünne Pfannkuchen herstellen; diese abkühlen lassen

Füllung:

Das Brät mit einem Rührgerät (Knethaken) ordentlich rühren und nach und nach zuerst die Milch und dann die Eier unterrühren, mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat würzen, je nachdem, ob das Brät schon gewürzt gekauft wurde oder nicht. Zuletzt die Semmelbrösel dazugeben.

Die Brätmasse auf die Pfannkuchen verteilen und glattstreichen. Daraus werden Rollen geformt. Dabei rechts und links den Rand vor dem Aufrollen etwas einschlagen.

Die Rollen mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 25 Min. backen.

Man schneidet den Strudel schräg entweder in 4 cm große Stücke oder in ½ cm dicke Scheiben.

Karottenpüree:

Karotten, Saft und Salz in einen Topf geben und für ca. 30 Min. kochen bis das Gemüse weich gedünstet ist. Danach mit der Kartoffelpresse, Küchenmaschine oder Pürierstab sehr fein pürieren und die Butterwürfel unterheben. Das Püree kann mit verschiedenen Kräutern verfeinert werden (z.B. Rosmarin, Petersilie, Schnittlauch, etc.).

Sabrina Huber

Kässpätzlen mit Kalbsfilet

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-hauptspeise-huber-100.html

Hauptspeise



Zutaten:

Für das Kalbsfilet:

800g Kalbsfilet
2 EL Öl
Salbeiblätter
60 g Butter in kleinen Stücken
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Für die Kässpätzlen:

Für den Teig:

400g Dinkelmehl
4 Eier
¼ l Wasser (je nach Konsistenz des Teigs zugeben, kann auch etwas mehr oder weniger sein)
Salz

400-500g Käse (Mischung aus einjährig und halbjährig gereiften Bergkäse)

Für die Zwiebelschmelze:

5-6 Zwiebel
200 g Butter oder Butterschmalz

Zubereitung:

Kalbsfilet:

Pfanne mit Öl erhitzen. Bei heißem Öl hineinlegen und in 3-4 Minuten von allen Seiten anbraten, bis es schön goldbraun ist. Filet in eine vorgewärmte Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Salbeiblätter auf das Fleisch legen und in die Mitte des vorgeheizten Ofens bei 80 Grad stellen. Nach ca. 1,5 h sollte das Filet fertig sein.

Wer möchte kann auch ein Fleischthermometer zu Hilfe nehmen. Das Filet hat bei einer Kerntemperatur von 60 Grad den optimalen Garzeitpunkt erreicht.

Kässpatzen:

Aus Mehl, Eier, Wasser und Salz einen zähflüssigen Teig herstellen. Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig mit Hilfe eines Spätzlehobels in das kochende Wasser hobeln. Gegarte Spätzle schichtweise abwechselnd mit dem geriebenen Käse, etwas Salz und Pfeffer in die vorgewärmte Schüssel geben.

Zwiebelschmelze:

Zwiebel in Ringe schneiden und langsam in der Butter bräunen. Am Ende über die Spatzen geben. Passend ist Schnittlauch zum Garnieren

Sabrina Huber

Rohrnudeln mit Vanillesoße

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-huber-nachspeise-100.html

Nachspeise



Zutaten:

Für die Vanillesoße:

½ l Milch
Mark von einer Vanilleschote
100 g Zucker
4 Eigelb
1 EL Mehl

Für die Rohrnudeln:

500 g Dinkelmehl
¼ Milch
1 Prise Salz
20 g Hefe
2 Eier
Johannisbeeren oder anderes Obst zum Füllen
150 g Butterschmalz oder Butter
3 EL Zucker und Butter für die Modl (Backform)

Zubereitung:

Vanillesoße:

Milch mit Vanillemark und Zucker aufkochen. In einer Schüssel die 4 Eigelb mit 1 EL Milch und 1 EL Mehl verquirlen. In die heiße Milch mit Schneebesen einrühren und unter Rühren auf dem Herd lassen bis die

Soße eindickt.

Rohrnudeln:

In etwas vorgewärmte und gezuckerte Milch wird die Hefe aufgelöst und gehen gelassen. Nun fertigt man einen Vorteig, indem man dieses Gemisch in die Mitte des Mehles gibt und dort eine ½ h ruhen lässt.

Danach gibt man die restliche warme Milch und das Salz hinzu.

Die Butter oder das Butterschmalz wird ein wenig erwärmt und die Eier hinzugegeben. Salz und Zucker dazu, gut durchrühren. Diese Masse gibt man ebenfalls zum Vorteig dazu. Den gesamten Teig schlagen oder mit der Hand kneten.

An einen warmen Ort stellen und gehen lassen bis er aufgeht. Pflaumengroße Stücke (als Hauptspeise knödelgroße Stücke!) vom Teig runterstechen mit Johannisbeeren etc. füllen und in eine Modl mit zerlaufenem Butterschmalz und den 3 EL Zucker geben. Für ca. 30 Minuten bei 180-200 Grad in den Backofen schieben.

Sabrina Huber