


Bratapfel mit Mohn-Grieß-Füllung

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Bratapfel-mit-Mohn-Griess-Fuellung,swrrecipe-swr-482.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Bratapfel-mit-Mohn-Griess-Fuellung,swrrecipe-swr-482.html)

Zutaten:

150 ml Milch
1 Päckchen Vanillinzucker
2-3 EL Butter
20 g Hartweizengrieß
½ TL abgeriebene Bio Orangenschale
1 TL Mohn
1 Ei
2 EL Zucker
2 EL Mandelstifte
4 große säuerliche Äpfel z.B. Boskop

Weinschaumsoße:

2 Eier, getrennt
1 ganzes Ei
60-80 g Zucker
Zitronenschale gerieben
2 TL Stärkemehl
½ L Weißwein
2 EL Zitronensaft
Zum Verbessern nach Belieben 2-3 EL Schlagrahm

Die Milch mit Vanillinzucker und 1 EL Butter aufkochen. Den Grieß unter Rühren einstreuen. Noch mal aufkochen, dann in eine Schüssel geben. Die Orangenschale und den Mohn unterrühren. Das Ei trennen, das Eigelb unter den Grieß ziehen. Eiweiß steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Mandeln unter den Grieß heben.

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Äpfel waschen, je einen Deckel abschneiden und für die Füllung aushöhlen. Die Äpfel in eine gefettete Auflaufform stellen. Die Mohn-Grießmasse in die Äpfel füllen und mit dem Apfeldeckel verschließen. Den Rest Butter in Flöckchen auf den Äpfeln darauf verteilen und im Ofen ca. 30 Minuten garen. Dazu passt Weinschaumsoße – guten Appetit!

Weinschaumsoße:

Aus 2 Eigelb, einem ganzem Ei, Zucker und etwas geriebener Zitronenschale eine Schaummasse in einem halbhohen Topf schlagen, da die Soße steigt. Das Stärkemehl unterrühren und den Wein beifügen. Die Masse bei mäßiger Hitze mit Schneebesen oder elektrischem Handrührgerät abschlagen, bis sie einmal aufpufft. Den Zitronensaft zugeben und sofort vom Herd nehmen, kurz weiter schlagen und anschließend noch heiß unter den sehr steifen Eischnee schlagen und evtl. steifen Schlagrahm unterziehen.

Quitten-Chutney

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Quitten-Chutney,swrrecipe-swr-490.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Quitten-Chutney,swrrecipe-swr-490.html)

1 kg Quitten
200 g brauner Zucker
2 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 Stange Zimt
3 Schalotten
1 Stück Ingwer (halbdaumengroß)
2 Kapseln Kardamom
170 ml milder Weißweinessig oder Honigessig

Die Quitten waschen, trocknen und den bitter schmeckenden Flaum abreiben. Schälen, vierteln und entkernen. In sehr feine Würfel schneiden und gleich mit Zucker und Salz mischen. 1 Stunde Flüssigkeit ziehen lassen.

Schalotten und Ingwer schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Kardamomkapseln aufbrechen, Samen herauslösen. Mit Schalotten, Ingwer, Essig und Zimt unter die Quitten mischen. Aufkochen lassen und dann bei kleiner Hitze ca 30 Min. langsam einkochen. Regelmäßig umrühren, sonst brennt die Masse an.

In heiß ausgespülte Einmachgläser füllen und fest verschließen. 5 Min. auf den Deckel stellen.

Sahnemeerrettich im Glas

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Sahnemeerrettich-im-Glas,swrrecipe-swr-488.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Sahnemeerrettich-im-Glas,swrrecipe-swr-488.html)

3-4EL geriebener Meerrettich

2-3EL geriebener Apfel

Etwas Zitronensaft

2EL süßer Rahm

Salz

Zucker

Paprikapulver

Orangensaft nach Belieben

Orangenschale, gerieben

¼ L Schlagrahm

Den frischen Meerrettich putzen, waschen und fein reiben. Den Apfel schälen und rasch reiben und sofort mit etwas Zitronensaft, wenig Rahm und dem geriebenen Meerrettich vermischen. Nach Belieben Orangensaft und fein geriebene Orangenschale sowie Gewürze beifügen und unter den steif geschlagene Schlagrahm heben. Je nach Geschmack noch abschmecken und bis zum Gebrauch kalt stellen. Wird scharfer Sahnemeerrettich bevorzugt, verzichtet man auf die Beigabe von Apfel.

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Tafelspitz-mit-Meerrettichsosse,swrrecipe-swr-492.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Tafelspitz-mit-Meerrettichsosse,swrrecipe-swr-492.html)

Tafelspitz:

2 Zwiebeln
200g Möhren
200g Sellerie
Eine Stange Lauch
Petersilie
1 Lorbeerblatt
1TL getrockneter Thymian
1EL Pfefferkörner
1TL Salz
1,2 kg Tafelspitz

Meerrettichsoße:

40g Butter
40g Mehl
200ml kalte Brühe oder Rinderfond
125ml kalte Milch
3-5EL frisch geriebenen Meerrettich
Salz
Essig oder Zitronensaft
Zucker
Sahne nach Belieben

Tafelspitz:

Zwiebeln schälen, halbieren und in einem großen Schmortopf ohne Fett auf der Schnittfläche braun anbraten und wieder herausnehmen. Möhren und Sellerie schälen, waschen, in Scheiben schneiden. Den Lauch in Ringen schneiden. Mit Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian, Pfeffer und Salz in den Topf geben. Fleisch abbrausen, zugeben und alles mit 2-3 Liter kaltem Wasser begießen. Tafelspitz ohne Deckel langsam zum Kochen bringen, dabei den sich bildenden Schaum immer wieder abschöpfen. Dann den Deckel auflegen und bei schwacher Hitze etwa 2 ½ Stunden garen.

Meerrettichsoße:

Butter in einen Topf geben und auf die warme Herdplatte stellen. Topf vom Herd nehmen, Mehl mit einem Rührlöffel in die geschmolzene Butter einrühren und gut vermischen. Sofort mit kalter Brühe oder Rinderfond und kalter Milch ablöschen. Mit einem Schneebesen aufschlagen, damit sich keine Klümpchen bilden. Topf mit der Meerrettichsoße wieder auf die Kochstelle zurück stellen und unter ständigem Rühren alles zu einer dicken, hellen Mehlschwitze aufkochen und etwa 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Je nach Schärfe und Geschmack frisch geriebenen Meerrettich in die Soße einrühren und mit Salz, Essig oder Zitronensaft, etwas Zucker und einem Schuss süßer Sahne abschmecken. Ergibt etwa 400 ml Soße.