



Rezepte

Alle Rezepte für ca. 4-6 Personen

Stosuppe à la Herknerin

Zutaten:

3-4 mittelgroße Kartoffeln

Eine Handvoll Steinpilze getrocknet, vorher in Wasser für 1-2 Stunden einlegen oder frische Steinpilze nehmen

1 Becher Sauerrahm

3-5 EL Mehl

Kümmel

Salz

Pfeffer

Anleitung:

Kartoffeln schälen und würfelig schneiden. In einem Topf mit ca 1-1,5L Wasser, Salz, den Kartoffeln und Kümmel kochen, bis Sie weich sind. Die Steinpilze hinzufügen.

Mehl mit Sauerrahm und bisschen kaltem Wasser verrühren und in die Suppe einrühren. Einmal aufkochen und mit frischem Pfeffer und Petersilie servieren.

Geschmorte Rinds-Fledermaus mit cremiger Polenta

Zutaten:

4-6 Rinds-Fledermäuse

1-2 Liter Rotwein

Wurzelwerk: Karotten, Sellerie, Gelbe Karotten, Lauch

Salz

Pfeffer

Lorbeer

frischer Thymian

Cremige Polenta:

200g Polenta Gries

Obers

Butter

Salz

Muskat

Anleitung:

Das ganze Gemüse schälen und grob würfelig schneiden.

In einer ofenfesten Kasserolle das Fleisch von beiden Seiten in Sonnenblumenöl scharf anbraten und heraus nehmen. Den Bratenrückstand mit Rotwein ablöschen und kurz aufkochen. Fleisch zurück in die Kasserolle legen mit frischem Thymian, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 180 Grad weich schmoren.

Kurz bevor das Fleisch weich ist, das geschnittene Wurzelgemüse anbraten und dazu geben.

Für die cremige Polenta ca. 1l Wasser, Salz mit 0,5l Obers zum Kochen bringen und 200g Polenta einrühren und langsam ca.15 Minuten auf kleiner Flamme weiterkochen. Mit bisschen Butter und Muskat abschmecken.

Tip:

Die Fledermäuse bestellen Sie beim Fleischer Ihres Vertrauens. Vakuumiert hält Sie 2-3 Tage.

Ich belasse das Fleisch und Gemüse im Natursaft. Man kann die Sauce natürlich mit kalt-gerührten Kartoffel-Mehl binden, wenn man eine dicke Sauce wünscht.

Zwetschkenknöde (Topfenteig)

Zutaten:

Zwetschken
500g Topfen
120g Butter
2 Eier
300g griffiges Mehl
1 Prise Salz
Zitronenschale
1 Vanille Zucker

Für Butter Brösel:
Zucker – Staub und
Kristall
Brösel
Butter

Anleitung:

Butter schmelzen und mit allen Zutaten außer dem Mehl vermischen.

Mehl hinein kneten und den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf eine Handfläche legen, flach drücken und mit einer Zwetschke füllen und Knödel formen.

Tablett oder Brett mit Klarsichtfolie auslegen.

Knödel in kochendem, gesalzenem Wasser 10-15 Minuten zugedeckt kochen.

Tip: Dieser Teig ist für alle Fruchtknödel geeignet. Probeknödel nicht vergessen!