

Rezepte

Honig-Balsamico-Dressing

400ml Essig mit 5 EL Honig, 2 TL Salz und 5 EL Senf gut glatt verrühren (Schüssel, Schneebesen). Dann das Olivenöl (500ml) dünn einlaufen lassen und dabei einrühren, so dass eine Verbindung entsteht. Immer weiter rühren, bis das Öl komplett verbunden ist.

Focaccia

2 kg Mehl, Kräuter und 2 TL Salz in einer Rührschüssel vermischen. In einer anderen Schüssel 4 Würfel Hefe mit 4 TL Zucker und 1,2 l warmen Wasser verrühren. Die Hefemischung mit Knethaken und die Mehlmischung geben. Das Öl langsam dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Teig auf der Arbeitsfläche nochmal kräftig durchkneten, als Kugel in eine große Schüssel legen, abdecken und an einer warmen Stelle 30 Minuten gehen lassen.

Im Anschluss den Teig in 4 Teile teilen, die Oliven und Maronen darunter kneten und zu langen Fladen formen. Aufs Blech legen und noch einmal gehen lassen (10 Min.)

Dann den Teigfladen mit dem Finger mehrfach eindrücken, sodass eine unregelmäßige Oberfläche entsteht. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 20 Min. backen. Dann mit Knoblauch/Kräutermargarine bestreichen und in 5-10 Min. goldbraun fertig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Rindergeschnetzeltes

1kg Zwiebeln in Würfel schneiden. 3 kg Champignons vierteln. 500g Maronen (gekocht) vierteln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch (3,5 kg bereits geschnetzeltes Rindfleisch (Hüfte)) portionsweise rundherum scharf anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. In der selben Pfanne Zwiebelwürfel 2–3 Minuten andünsten. Die Champignons 1–2 Minuten mitdünsten. Maronen dazu geben und mit (Brandy/hier: alkoholfreier Rotwein) ablöschen, Flüssigkeit ganz reduzieren lassen. Etwas Rinderfond angießen, den Bratensatz durch Rühren vom Boden lösen und 2–3 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit mehr Fond und Gemüsebrühe auffüllen. Schlagsahne einrühren und das Fleisch in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln, klein hacken und dazu geben.

Kartoffel-Kürbis-Stampf

Mehligkochende Kartoffeln schälen und vierteln. Die Kürbisse waschen, halbieren, entkernen und in walnussgroße Stücke schneiden. Beides in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, salzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten weich kochen. 650 ml

(Hafer-) Milch mit 20 g Margarine oder Butter und Rosmarin erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kürbis und Kartoffeln abgießen, etwas ausdämpfen lassen, heiße Rosmarin-Milch dazugeben und mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Abgedeckt warm stellen.

Gemüsebeilage (Rosenkohl und Bohnen)

Den Rosenkohl und die Bohnen waschen. Den Rosenkohl von den äußeren Blättern befreien, falls sie nicht schön sind. Den Strunk, falls nötig, kürzen. Halbieren.

Die Bohnen an beiden Enden gerade abschneiden.

Beide Gemüse in getrennten Töpfen in kochendem Salzwasser garziehen. Da der Rosenkohl länger braucht, um weich zu werden, gibt man ihn zuerst in den Topf, damit am Ende alles möglichst gleichzeitig fertig wird. Abgießen und mit Butter oder Margarine vermischen sowie mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.