

Speckknödelsuppe mit Schnittlauch

Zutaten für 4 Personen:

1/2 Zwiebel, gewürfelt
150 ml Milch (3,5 %)
100 g altbackene Brötchen, gewürfelt
70 g Bauchspeck, gepökelt, geräuchert, gewürfelt
1 Ei
1/4 Bd. Petersilie, fein geschnitten
1/2 TL Steinsalz
2 Pr. Pfeffer, gemahlen
1 Pr. Muskatnuss, gerieben
1,2 l Rinderbrühe
1/2 Bd. Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung:

1. Die Zwiebelwürfel in der Milch 2–3 Minuten kochen und dann über die gewürfelten Brötchen gießen. Die Masse zugedeckt 15–20 Minuten quellen lassen.
2. Nun den gewürfelten Bauchspeck ohne Fett in einer Pfanne anbraten und zusammen mit dem Ei, der Petersilie und den Würzzutaten zur gequollenen Masse geben.
3. Aus der Masse vier Speckknödel formen, in einen ungelochten Garbehälter setzen und im Dampfgarer bei 100° C 15 Minuten dämpfen. Alternativ können die Knödel 12 Minuten in Salzwasser gegart werden.
4. In der Zwischenzeit die Brühe erwärmen, Schnittlauch schneiden und alles zusammen anrichten.

Gekochtes Allgäuer Rindfleisch mit Kräutersoße & Wurzelwerk

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Rindfleisch (Tafelspitz od. Brust)
1 Zwiebel
4 gr. Kartoffeln
4 Karotten
1 Sellerieknolle
2 Porreestangen
Salz
Pfefferkörner
3 L Fleischbrühe

Sauce:

1 kl. Glas Meerrettich
3 Essiggurken
1 TL Kapern
1 Bund. Petersilie, Schnittlauch
200 ml Sahne
50 g Speisestärke

Zubereitung:

1. Die Fleischbrühe zum Sieden bringen und Fleisch darin bei leichtem Köcheln ca. 1 Stunde garen. Zwischendurch die Brühe abschäumen.
2. Das Wurzelwerk waschen, danach würfelig in 1 cm große Stücke schneiden und separat in Schüsseln aufteilen.
3. Das fertig gegarte Fleisch entnehmen, in Scheiben gegen die Faser portionieren, danach mit etwas Brühe in einem Gefäß heiß aufbewahren.
4. Von der Brühe ca. 500 ml entnehmen für die Soße und in der restlichen Brühe das Wurzelwerk in folgender Reihenfolge garen. (Kartoffel, Karotte, Sellerie, Zwiebel, Porree)
5. Für die Soße werden die Essiggurken in feine Würfel, der Schnittlauch in feine Röllchen und die Petersilie fein gehackt.
6. Man gibt das Glas Meerrettich in die 500 ml Brühe und kocht diese auf. Die Speisestärke wird mit der Sahne verrührt und bindet die Meerrettichsoße damit.
7. Kurz vor dem Anrichten gibt man die restlichen Zutaten zu der Soße, damit diese ihre Würze und Inhaltsstoffe behalten.
8. Angerichtet werden das Wurzelwerk und daran das gekochte Rindfleisch mit der Meerrettichsoße.

Apfelschmarrn

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Weizenmehl
3 Eier
1/8 l Milch
100 ml Sahne
100 ml Sodawasser
Prise Salz
100 g Butter
2 Äpfel
8 cl Rum
2 Pk. Vanillezucker
1 TL Zimt
3 EL Streuzucker
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. Im Ofen den Grill vorheizen!
2. Die Eigelb, Eiweiß trennen und Eiweiß steif schlagen.
3. Das Weizenmehl mit Milch, Sahne, Sodawasser, Eigelb gut verrühren, salzen und kurz ruhen lassen.
4. Die Äpfel schälen, in schmale Spalten schneiden und in einer Pfanne die in etwas Butter mit dem Vanillezucker, Zimt, Rum schwenken und leicht karamellisieren.
5. Jetzt das steif geschlagene Eiweiß unter den Teig rühren und in einer zweiten Pfanne mit zerlassener Butter auf einer Seite anbacken.
6. Nun die Apfelspalten in gewünschter Form auf dem Schmarrn anrichten, mit Puderzucker bestäuben und im Ofen unterm Grill fertig ausbacken.
7. Den fertigen Apfelschmarrn aus der Pfanne stürzen, portionieren und mit gewünschten Soßen (Vanille, Schoko, Himbeere usw.) servieren.