

Zimthähnchen



Zutaten (für 4 Portionen)

1 Hähnchenbrust
etwas Mehl
Zimt
2 EL Butterschmalz
2 EL Honig
200 mL Fond
200 mL Sahne
etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust abwaschen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Anschließend mit Mehl bestäuben und mit Zimt nach Belieben würzen.
In der Pfanne den Butterschmalz schmelzen und mit Honig karamellisieren.
Die Hähnchenbrust kräftig darin anbraten und mit Fond ablöschen.
Dann die Sahne hinzufügen und ca. 10 min bei schwacher Hitze ziehen lassen.
Anschließend auf einem Salatbett anrichten und mit Sauce servieren.



Rinderrouladen mit Kartoffelklößen und Rotkohl



Zutaten für 4 Rinderrouladen:

4 Scheiben Rinderrouladen
4 EL mittelscharfer Senf
8 Scheiben Frühstücksspeck
2 Gewürzgurken
etwas Salz, Pfeffer
3 EL Butterschmalz
500 g Suppengemüse
1 EL Tomatenmark
250 ml trockener Rotwein
250 ml Rinderfond

Zutaten für die Kartoffelklöße:

600 g mehliges Kartoffel
2 Eigelb
50 g Kartoffelstärke
30 g Butter
etwas Salz
frisch geriebener Muskat
etwas Mehl

Zubereitung:

Rinderrouladen mit Senf bestreichen und salzen und pfeffern. Dann mit Speck und Gurken belegen und die Scheiben eng aufrollen. Anschließend mit Rouladennadeln zusammen stecken. Suppengemüse kleinschneiden.

2 EL Schmalz im Bräter heiß werden lassen und die Rouladen rundum kräftig anbraten. Die Rouladen herausnehmen und im Bratfett das kleingeschnittene Suppengemüse ca. 5 min anbraten. Dann Tomatenmark hinzugeben und mit Rotwein ablöschen.

Die Rouladen wieder zurück in den Topf geben und mit Rinderfond auffüllen. Zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren lassen.

Kartoffeln kochen, pellen und mit der Kartoffelpresse einen sehr feinen Kartoffelteig herstellen. Dann langsam die Kartoffelstärke, die beiden Eigelbe und die geschmolzene Butter unterrühren. Mit Salz und Muskat würzen. Sollte der Teig zu dünn sein, etwas Mehl bis zur geeigneten Konsistenz hinzugeben.

Aus dem Teig die Klöße formen und im heißen Wasser ca. 25 min ziehen lassen.



Blaubeerpudding



Zutaten (für 4 Portionen):

300 g Blaubeeren
60 g weiche Butter
1 Ei
150 mL Milch
½ TL Backpulver
125 g Mehl
200 g Zucker
1 TL Natron

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Natron mit der Butter vermengen bis es ein krümeliger Teig wird.

Ei, Milch und Backpulver vermischen und schaumig schlagen

Den Teig mit der Eier-Milch verrühren

Gewaschene und gut abgetropfte Blaubeeren hinzugeben und vorsichtig unterrühren.

Die gesamte Masse in einem Wasserbad ca 1.5 Stunden langsam ziehen lassen.

Mit Vanillesauce genießen.

