



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 09.12.2016 um 17:30 Uhr in Nettlesheim. (ca 16 Personen)

.....Wir laden unsere Frauen ein.....

Ein Menue von anno dazumal, man kann auch sagen: E „Kommelionsesse“ wie es einige von uns noch kennen.

Aperitif

Suppe:

Rindfleischsuppe mit Einlage

- 4 Beinscheiben vom Rind
- 1,5kg Suppenfleisch aus der Hüfte (Tafelspitz)
- 8 Markknochen
- Ochsenchwanz
- 5 Zwiebeln
- 2 Stangen Lauch
- 300 gr Knollensellerie
- 5 Möhren
- 2 Bund Petersilie
- 5 Lorbeerblätter
- Pfefferkörner
- Pimentkörner
- Getrockneter Thymian.
- Salz
- 3,5 l Wasser

Zwiebeln halbieren. Einen großen Suppentopf ohne Fett erhitzen. Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach unten in den Topf geben und rösten bis sie braun sind. Dann Knochen, Ochsenchwanz, Beinscheiben und Suppenfleisch einschichten. Gemüse kleinschneiden und darüber verteilen. Mit Wasser auffüllen, Gewürze und Salz dazu.

30 Minuten im offenen Topf kochen lassen, dabei wiederholt den sich bildenden Schaum abschöpfen. Das Fleisch sollte von Wasser bedeckt sein. Wenn nötig etwas heißes Wasser hinzugießen. Das Fleisch dann zugedeckt bei schwacher Hitze 1 weitere Stunde leicht kochen lassen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit das Fleisch aus der Brühe nehmen, die Brühe durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und das gekochte

Gemüse mit einem Löffelrücken leicht ausdrücken, sodass der Gemüsesaft in die Brühe gelangt. Eine weitere Portion Gemüse in feine dünne Streifen schneiden und leicht anschwitzen. Diese Gemüsestreifen beim Servieren in die Suppenteller geben. Die Suppe heiß servieren. Als weitere Suppeneinlage schmecken Markklößchen besonders gut

Markklößchen als Suppeneinlage

- 4 Markknochen
- 4 Eier
- Petersilie nach Wunsch
- Salz und Pfeffer
- Brötchen vom Vortag
- Evtl Semmelbrösel
- Muskat

Mark aus dem Knochen lösen, in einer kleinen Pfanne auslassen, durch ein feines Sieb streichen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Die eingeweichten Brötchen gut ausdrücken, zu dem ausgelassenen Mark, Ei und Petersilie dazugeben. Die Gewürze zugeben, gut vermischen und eine viertel Stunde ruhen lassen. Die Masse sollte so fest sein, das sie beim Klößchenformen nicht mehr an der Hand klebt, ansonsten noch Semmelbrösel dazugeben. Klößchen sollten so ca. 1,5 cm Durchmesser haben. Klößchen entweder in einer Suppe oder Fleischbrühe 15 min. sieden lassen.

Vorspeise:

Gekochtes Rindfleisch mit einer Meerrettichsosse

Das Rindfleisch wird schon in der Suppe gekocht. dann quer zur Faser in dünnen Scheiben aufgeschnitten und mit der Meerrettichsosse serviert.

- Frischer Meerrettich
- Schalotten
- Weißwein
- Schlagsahne
- Butter
- Pfeffer und Salz

Den Meerrettich schälen und reiben, je nach Menge der Soße bis zu 5 cm des Meerrettichs abraspeln. Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, den Knoblauch und die Schalotten farblos anschwitzen. Mehl dazugeben, Meerrettich rein, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne aufgießen und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun ist die Meerrettichsoße fertig.

Hauptgericht:

Rinderbraten und Schweinebraten

Für den **Rinderbraten** schlägt Addie ein Rezept aus Holland vor.....

- 2 kg Hohe Rippe oder Tafelspitz in mittelgroße Stücke geschnitten
- 250 g Butter
- 4 EL Olivenöl
- 3 feingeschnittene Zwiebeln
- 3 EL Mehl
- 3 zerdrückte Knoblauchzehen
- Thymianzweige
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Scheiben Weißbrot oder Toastbrot
- Scharfer Senf
- 1 Flasche Trappistenbier oder Bockbier
- 600ml Rinderfond
- Pfeffer und Salz

Fleisch von Sehnen und Fett befreien und in gleich große Portionen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Butter und das Olivenöl erhitzen und das Fleisch im Schmortopf scharf anbraten.

Das Fleisch aus dem Topf holen und warmstellen, dabei den Fleischsaft auffangen. Das Fett aus dem Topf abgießen und beiseitestellen. Die verbliebene Butter in den Topf geben und die Zwiebeln glasig dünsten. Das Fleisch hinzufügen, den Saft noch nicht. Das Mehl hinzufügen und gut umrühren. Anschließend Knoblauch, Thymian und Lorbeerblätter dazugeben.

Das Brot mit Senf bestreichen und mit der Senfseite auf das Fleisch legen. Bier, den Fleischsaft und Fond dazu gießen. Topf mit dem Deckel verschließen und mindestens 3 Stunden leicht köcheln lassen. Soße auf die gewünschte Konsistenz bringen und mit Salz und Pfeffer ggfs. nachwürzen.

- 2 kg **Schweinebraten**
- 4 Bund Suppengrün
- 4 EL Senf
- 3 Zwiebeln
- 3 EL Öl
- Wasser
- Champignons aus der Dose

Das Fleisch zuerst mit Senf einreiben, würzen. Eine große Zwiebel anbraten. Das Fleisch in einem Bratentopf von allen Seiten scharf anbraten und mit dem Wasser ablöschen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) oder 200 Grad (Elektroherd) vorheizen, das Suppengrün klein schneiden und zusammen mit dem angebratenen Fleisch 1 1/2 Stunden im Ofen schmoren lassen. Ab und zu mit dem Bratenfond übergießen. Zum Schluss den Fond mit Soßenbinder andicken. Champignons in

die Sosse geben und erwärmen.

mit Erbsen und Möhren

- 3 Pck. Erbsen TK
- 15 Karotten
- Etwas Butter
- 8 EL Mehl
- Salz und Zucker

Die Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Karotten und Erbsen in einem Topf mit Salzwasser ca. 15-20 Minuten kochen. Anschließend das Gemüse mit dem Wasser in eine Schale umfüllen.

Im Topf ein großes Stück Butter schmelzen und anschließend mit ca. 4 EL Mehl vermischen. Das Gemüse mit etwa 150 ml des Kochwassers zurück in den Topf geben. Gut vermischen und mit Zucker abschmecken.

Blumenkohl

- 1-2 Blumenkohl (je nach Größe)
- Butter
- Mehl
- 2 Eier
- Salz
- Zitronensaft

Blumenkohl putzen und kurze Zeit mit dem Strunk nach unten in kaltes Salzwasser legen, um Insekten zu entfernen. Anschließend den ganzen Kopf in kochendem Salzwasser ca. 25-30 Minuten kochen. Danach von der Garflüssigkeit 250 ml abmessen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren und hellgelb anschwitzen. Blumenkohlwasser vorsichtig dazu gießen und gut umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Das Eigelb mit 2 EL Wasser verrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen (Flüssigkeit darf nicht mehr kochen!) und die Soße mit dem Eigelb abziehen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Den Blumenkohl in einer Schüssel anrichten und mit der Soße übergießen.

Dazu Salzkartoffeln und leckere Sossen

Nachspeise:

Schokoladenpudding mit Sahne (statt Eischnee)

- 300 gr Schokolade
- 3 L Milch
- 500 ml Schlagsahne
- 6 EL Kakaopulver
- 180 gr Zucker
- 10 EL Speisestärke

Schokolade mit 500 ml Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Rühren, bis sich die Schokolade

vollständig aufgelöst hat. Die restlichen 2 l Milch mit den restlichen Zutaten mit einem Schneebesen verquirlen. Mit dem Schneebesen in die Schokoladenmilch rühren und aufkochen lassen. Solange rühren, bis die Masse dickflüssig geworden ist, dann in Tassen, Schüsseln, etc. geben und abkühlen lassen. Mit Schlagsahne dekorieren.

Espresso