



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 24. Okt. 2017 um 10:30 Uhr in Nettetshiem
Rezepte für 8 Personen

Suppe:XXXXX

Spinatroulade mit geräuchertem Lachs

- **Zutaten für 8 Personen**
- 350 g TK Blattspinat
- 8 Eier
- 75 g Geriebenen Gouda
- Abgeriebene Muskatnuss; Salz; Pfeffer
- 200 g Frischkäse(Magerstufe)
- 200 g Räucherlachs(in dünnen Scheiben)
- 2TL mittelscharfer Senf

Zubereitung

Spinat in eine Schüssel geben und auftauen lassen. Dann in ein Sieb geben, abtropfen lassen, ausdrücken, feinhacken. Den Backofen auf 200 Grad(Umluft 180) vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit Spinat und Käse verrühren. Mit Muskatnuss, Salz(1TL) und Pfeffer würzen. Eiweiße steif schlagen. Eine Prise Salz zugeben und unter die Ei – Spinat – Käse – Masse heben.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Ei - Masse draufgeben, dünnverstreichen und im Ofen 15 Min. backen, abkühlen lassen. Papier abziehen. Omelett auf Alufolie legen und mit Frischkäse bestreichen. Lachs darauf verteilen und mit Senf bestreichen. Omelett mit Hilfe der Folie einrollen, fest in Alufolie wickeln und 30 Min. kühlen. Eierrolle in 1 – 2 cm dicken Scheiben schneiden.

Zuber.: 30 Min.; Garen 15 Min.; Kühlen 30 Min.

Hauptgericht:

Saftiges Wildgulasch mit Butterspätzle, Wein und Pilzen

- **Zutaten für 8 Personen**
- xxxxxxxx

Zutaten

- 250 g Scharlotten oder kleine Zwiebeln
- 500 g gemischte Pilze
- 100 g Speck durchwachsen, geräuchert
- 10 Wacholderbeeren
- 1.600 g Wildgulasch
- 4 EL Butterschmalz, 2 EL Tomatenmark
- 300ml Wein, rot trocken(ersatzweise Brühe)
- 1 TL klare Brühe(Instant)
- 2 Lorbeerblätter, 4 Gewürznelken
- 150 g Preiselbeeren, aus dem Glas(ca. 4 – 6 EL)
- 4 EL Saucenbinder, dunkel
- 4 EL Creme fraiche
- 2 Btl. Butterspätzle

Zubereitung

Schalotten schälen und evtl. halbieren, Pilze putzen, waschen und halbieren. Speck fein würfeln. Wachholderbeeren grob zerstoßen. Fleisch waschen, trocken tupfen und evtl. in etwas kleinere Würfel schneiden. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Speck darin auslassen, herausnehmen. Pilze und Schalotten in dem Speckfett anbraten. Fleisch und Speck wieder zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit ½ l Wasser und Rotwein ablöschen, aufkochen und Brühe einrühren. Lorbeer, Nelken, Wacholder und Hälfte Preiselbeeren zufügen. Alles zugedeckt 1 – 1 ¼ Std. schmoren. Soßenbinder ins Gulasch rühren und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Schüssel anrichten. Creme fraiche als Klecks sowie restliche Preiselbeeren darauf geben.

Dazu gibt es Butterspätzle

Zuber.: ca. 1.30 Std.

Nachtisch: 8 Personen

Kirschkompott mit Mandelcreme

- 2 Glas Schattenmorellen, 2 Zimtstangen
- 7 EL Zucker, 2 EL Zitronensaft
- 8 EL Speisestärke, 180 g fein gehackte Mandeln
- 2 Eier, 400 g Schlagsahne, 2 Vanillinzucker

Zubereitung:

Kirschen mit Saft und 4 EL Zucker und 2 EL Zitronensaft aufkochen und abschmecken. Speisestärke mit 12 EL kaltem Wasser verrühren und die Fruchtgrütze damit binden. Nochmals aufkochen, Zimtstangen entfernen. In Portionsgläser füllen und abkühlen lassen. Eier mit 2 EL Zucker schaumig schlagen und die Mandeln unterheben. Sahne und Vanillinzucker steif schlagen und unter Mandeln/Eier heben. Dann auf dem Kompott verteilen.

