



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 19. November 2019 um 10:30 Uhr
im Nettesheimer Pfarrheim - Rezepte für 7 Personen

Vorspeise:

Geröstetes Fladenbrot mit diversen Cremes:
Schwiegermutter-Creme, Chef-Paste, Rucola-Creme, Acuka-Creme

Suppe:

Wintersuppe

4 Knollen Sellerie, 4 große Zwiebeln, 875g Pastinaken, 875g Petersilienwurzel, 3,5l
Gemüsebrühe, 4 Becher Sahne, Muskat, Salz, Pfeffer, 1 Bund Blatt-Petersilie

Zubereitung

Das Gemüse kleinschneiden und andünsten, dann mit ca. 3l Gemüsebrühe aufgießen
und weich kochen.

Danach Gemüse pürieren, bei Bedarf Brühe nachgießen und die Sahne hinzufügen.
1/2 Becher Sahne zurückhalten und steif schlagen

Gewürzt wird mit Muskat, Salz und Pfeffer, garniert mit Sahnehaube und Petersilien-
Krone

#

Hauptgericht:

Grünkohl mit Kasseler und Mettwurstchen

2kg Grünkohl, geputzt, 250g durchwachsener Speck, 4 Zwiebeln, 1,5kg Kartoffeln,
4 EL Zucker, 2EL Schmalz, 7 Mettwurstchen, 600ml Gemüsebrühe, 2TL Senf, Salz,
Pfeffer

Kasselerbraten:

2,25kg Kasseler Kamm roh geräuchert, 3 Zwiebeln, 2 Becher Schmand, 120g Margarine, 1,5TL Senf, 1,5TL Ketchup, Salz, weißer Pfeffer, Chili, Oregano, Thymian, Zucker

Zubereitung

Grünkohl gründlich waschen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Grünkohl portionsweise etwa 3 Minuten blanchieren. Abtropfen lassen und grob hacken. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und vierteln.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Speck- und Zwiebelwürfel 2-3 Minuten anschwitzen. Kartoffeln und Brühe hinzufügen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind (ca. 10-15 Minuten).

Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken und den Grünkohl untermengen. Mettwurst zum Grünkohl geben - ggf. noch etwas Wasser hinzufügen, falls der Grünkohl zu trocken erscheint. Mit Senf, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Etwa 45 Minuten köcheln lassen.

Kasselerbraten:

Backofen auf 180°C vorheizen, in einer feuerfesten Form die Margarine und das Kasseler geben, die Zwiebeln grob schneiden und dazugeben: im Backofen bei 185°C ca. 3h von allen Seiten knusprig braun backen - fertigen Braten aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen und dann in Scheiben schneiden.

Währenddessen wird vom Bratensud mit Schmand und allen Gewürzen eine Soße gezaubert. Bis zum Servieren bleiben die Scheiben in der Soße und werden dann ohne Soße auf den Grünkohl gelegt.

Den fertigen Eintopf mit Kasseler und je ein Mettwüstchen belegen und servieren

Nachtisch:

Warmes Pflaumen-Mandelquark-Dessert

6 Eier, 350g Zucker, 525g Sahnequark, 175g gemahlene Mandeln, 4 Pflaumen, 2 Zitronen – davon die abgerieben Schale, Puderzucker

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 25 Minuten - Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eier trennen. Das Eigelb und den Zucker in einer Schale schaumig rühren. Die abgeriebene Zitronenschale, die Mandeln und den Quark mit unter die Eigelbmasse rühren. Das Eiweiß schaumig schlagen und zum Schluß unter die Eigelbmasse heben. Die Masse in ofenfeste Förmchen geben und jeweils einen halbe Pflaume oben auflegen. Im Ofen etwa 60 Minuten lang backen. Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.