

Rezept des Monats

September 2010



Der Bauernmarkt
im Internet

bauernmarkt-olpe.de

Medaillons im Schinkenmantel

Zutaten (für 4 Personen):

- 8 Schweinefiletmedaillons
- 16 Scheiben Schinken
- 3 EL scharfen Senf
- 2 Zwiebeln
- 300 g frische Pfifferlinge
- 3 EL Öl
- 1 Becher Sahne
- 150 g geriebener Käse
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Schweinemedallions mit je zwei Schinkenscheiben umwickeln und mit einem Esslöffel Senf bestreichen.
2. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Pfifferlinge putzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Medaillons von beiden Seiten anbraten und in eine Auflaufform geben. Backofen auf 175 Grad (150 °C Umluft) vorheizen.
3. Zwiebelwürfel im Bratfett glasig dünsten, Pfifferlinge hinzufügen und mitdünsten. Sahne und restlichen Senf zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Sauce und Pfifferlinge auf den Schweinemedallions verteilen, mit Käse bestreuen und ca. fünfzehn bis 20 Minuten überbacken.

Nach Wunsch mit Petersilie garnieren und mit frischem Baguette oder Bratkartoffeln servieren. Dazu schmeckt ein trockener Grauburgunder.

Guten Appetit!

Rezept des Monats

September 2010



Der Bauernmarkt
im Internet

bauernmarkt-olpe.de

Bratwurstsalat

Zutaten (für 4 Personen):

- 600 Gramm Bratwurst
- 2 Tomaten
- 4 kleine Gewürzgurken
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- Einige Basilikumblätter
- 3 EL Kräuteressig
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Senf
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Würstchen in schräge Scheiben schneiden und in wenig Fett von allen Seiten knusprig braten, etwas abkühlen lassen.
2. Aus Essig, Öl und Gewürzen eine pikante Marinade rühren.
3. Tomaten und Gurken würfeln, Zwiebeln in Spalten schneiden, Knoblauch fein hacken. Alles mit der Wurst zur Marinade geben. Schnittlauch und Basilikumblätter waschen, schneiden und zugeben. Den Wurstsalat mischen und durchziehen lassen.

Tipp: 150 Gramm in Würfel geschnittenen, kräftigen Bauernkäse zugeben.

Mit frischem Fladenbrot und einem kühlen Bier oder Rotwein (z.B. bei der Käsevariante) servieren.

Guten Appetit!