

Rezept des Monats

Dezember 2010



Der Bauernmarkt
im Internet

bauernmarkt-olpe.de

Bier-Knoblauch-Hähnchen

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Hähnchen
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 EL Öl
- ca. 10 Zehen Knoblauch
- ½ -1 Liter Bier
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 EL Schmand
- Soßenbinder



Zubereitung:

1. Hähnchen waschen und von innen und außen trocknen. Innen und außen salzen, pfeffern und mit Paprika würzen. Das Hähnchen in etwas Öl kurz von allen Seiten anbraten.
2. Den Boden eines Bräters mit den ganzen, geschälten Knoblauchzehen auslegen und das Hähnchen darauf setzen. Das Bier dazu in den Bräter gießen. Den Rosmarin zufügen. Das ganze bei 200 °C (175 °C Umluft) für 75 Minuten in den Ofen. Den Vogel gelegentlich mit dem Bier übergießen und evtl. nach der Hälfte der Garzeit wenden bis er von allen Seiten schön braun ist. Herausnehmen und in Portionsstücke schneiden.
3. Den Fond mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Schmand verfeinern und mit Soßenbinder binden.

Dazu schmecken Salzkartoffeln und Apfelrotkohl und natürlich ein kühles Pils.

Guten Appetit!

Rezept des Monats

Dezember 2010



Der Bauernmarkt
im Internet

bauernmarkt-olpe.de

Hirschkeule in Rotweinmarinade

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Zwiebeln
- 1 TL Thymian
- 1 TL schw. Pfefferkörner
- 8 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- ½ l Rotwein
- 1,5 kg Hirschkeule o. Knochen
- 2 Möhren
- 50 g Räucherspeck
- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz
- 400 ml Wildfond oder Brühe
- 1 Becher Schmand
- Soßenbinder

Zubereitung:

1. 2 Zwiebeln schälen, würfeln. Mit 1/8 l Wasser, Pfefferkörnern, Wacholder, Lorbeer, Nelken, Thymian aufkochen. Wein zufügen, erkalten lassen.
2. Fleisch waschen und eventuell von Fett und Sehnen befreien. Mit dem Sud begießen und 2 Tage ziehen lassen. Zwischendurch wenden.
3. Möhren und Zwiebeln schälen und würfeln. Speck in feine Streifen schneiden. Fleisch aus der Marinade nehmen, salzen und pfeffern. Marinade durchsieben.
4. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, Speck und Fleisch darin anbraten. Möhren und Zwiebeln zufügen, kurz mitbraten. Mit Wildfond und ½ l Marinade ablöschen. Aufkochen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen (175 °C / 150 °C Umluft) ca. 1 ¾ Stunde schmoren.
5. Braten warm stellen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Schmand verfeinern und mit Soßenbinder binden. Alles anrichten.

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Kroketten und Rosenkohl.

Guten Appetit!