

**Rezept des Monats**  
Februar 2011



*Der Bauernmarkt  
im Internet*  
bauernmarkt-olpe.de

## Ofengeschnitzeltes vom Kalb

### **Zutaten (für 4 Personen):**

- 2 Zwiebeln
- 600g Kalbfleisch (Keule)
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
- 8 cl Weinbrand
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Schmand
- 200 g gekochte Nudeln
- 200 g geriebener Bauernkäse



### **Zubereitung:**

1. Zwiebeln würfeln, Fleisch in Streifen schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel andünsten. Fleisch hinzugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit Weinbrand ablöschen und Sahne angießen. Bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen.
2. Pfanne vom Herd ziehen und Schmand einrühren. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
3. Gekochte Nudeln in einer gefetteten Form verteilen und das Geschnitzelte darüber schichten. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen (180°) auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten überbacken.

Vor dem Servieren noch etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Dazu schmeckt ein grüner Salat und ein trockener Rotwein.

*Guten Appetit!*

**Rezept des Monats**  
Februar 2011



*Der Bauernmarkt  
im Internet*  
bauernmarkt-olpe.de

## Gebratene Blutwurst mit Spiegelei

### **Zutaten (für 4 Personen):**

- 4 Zwiebeln
- 600g Blutwurst
- 1 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 8 Eier
- Schnittlauchröllchen



### **Zubereitung:**

1. Zwiebeln in Ringe und Blutwurst in dünne Scheiben schneiden.

In einer auf mittlerer Stufe erhitzten Pfanne in Butterschmalz die Zwiebelringe andünsten, Blutwurstscheiben hinzugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hitze etwas erhöhen, um die Blutwurst etwas zu rösten.

2. In einer 2. Pfanne die Spiegeleier braten.

3. Blutwurst-Zwiebelgemisch auf Tellern anrichten, Spiegeleier darauf setzen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Tipp: Wer es fruchtig mag, kann auch einige Apfelspalten mitbraten.

Dazu frisches Bauernbrot oder Bratkartoffeln und ein kühles Bier.

*Guten Appetit!*