

Rezept des Monats

April 2011

*Der Bauernmarkt
im Internet*

bauernmarkt-olpe.de

Rindsrouladen

Zutaten (für 4 Personen):

- 500g Zwiebeln
- 200 g Räucherspeck
- Salz, Pfeffer
- 4 Rouladen
- 2 EL Senf
- 2-3 saure Gurken
- 2 EL Butterschmalz
- 500 ml Brühe
- 1 Becher saure Sahne
- Johannisbeergelee
- Soßenbinder

**Zubereitung:**

1. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. Speck fein würfeln, in einer heißen Pfanne auslassen. Zwiebelringe dazugeben und glasig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen.
2. Fleisch etwas flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen. Zwiebel-Speckmasse und fein geschnittene Gurkenstreifen darauf verteilen. Rouladen eng einrollen, mit Holzstäbchen fixieren.
3. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, Rouladen darin rundum anbraten. Brühe angießen. Rouladen zugedeckt 80-90 Minuten schmoren lassen.
4. Rouladen herausnehmen, warm halten. Saure Sahne in die Soße einrühren, aufkochen und Soßenbinder zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Johannisbeergelee verfeinern.

Rouladen mit Kartoffeln, Rotkohl und einem trockenen Rotwein servieren.

*Guten Appetit!***Rezept des Monats**

April 2011

*Der Bauernmarkt
im Internet*

bauernmarkt-olpe.de

Spätzle-Porree-Auflauf

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Stangen Porree
- 5-6 Möhren
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 1 EL Butter
- 400 g Spätzle
- geriebene Muskatnuss
- 200 g Bauernkäse

**Zubereitung:**

1. Porree putzen und waschen. Grünes in dünne Streifen schneiden. Stangen quer halbieren. Möhren schälen und waschen.

Möhren in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten kochen. Porree nach ca. 2 Minuten zugeben. Gemüse herausnehmen und etwas trocken tupfen.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Porree und Möhren portionsweise darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und in eine Auflaufform legen.

3. Spätzle nach Anweisung garen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin 2-3 Minuten goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Käse raspeln. Hälfte des Käses und Spätzle vermengen und auf das Gemüse geben. Mit übrigem Käse bestreuen.

5. Im vorgeheizten Backofen (200°/ 175° Umluft) 15-20 Minuten überbacken. Mit Porreestreifen bestreuen und servieren.

Dazu ein trockener Weißwein.

Guten Appetit!