

Rezept des Monats

Juli 2011



Der Bauernmarkt
im Internet

bauernmarkt-olpe.de

Biergarten-Salat

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 St. Porree
- 1 Bund Radieschen
- 3 Gewürzgurken
- Schnittlauch
- ½ TL Gemüsebrühe
- 4 EL Weißweinessig
- 4 EL Gurkenflüssigkeit
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 EL Senf (mittelscharf)
- 3 Zwiebeln
- 2 EL Mehl
- 400 g Fleischkäse
- 1 EL Öl

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, pellen und abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.
2. Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Radieschen putzen, waschen und in Viertel oder Achtel schneiden. Gurken in Scheiben schneiden, dabei Gurkensud aufheben. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden.
3. 1/8 Liter Wasser aufkochen, Brühe einrühren. Porree darin ca. 1 Minute garen. Vom Herd ziehen, Essig und Gurkensud unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Zucker abschmecken. Über die Kartoffeln gießen, mindestens 30 Min. ziehen lassen.
4. Radieschen, Gurken und Schnittlauch unter die Kartoffeln heben.
5. Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden. Im Mehl wenden, abklopfen. Fleischkäse in Streifen schneiden. Im heißen Öl in einer beschichteten Pfanne rundherum anbraten, herausnehmen. Zwiebelringe im heißen Öl goldbraun braten. Mit Fleischkäse über dem Salat verteilen.

Salat noch lauwarm servieren.
Lecker zu Brezeln und Bier!

Guten Appetit!

Rezept des Monats

Juli 2011



Der Bauernmarkt
im Internet

bauernmarkt-olpe.de

Pfeffersteaks vom Grill

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Pfefferkörner
- 4 EL Olivenöl
- 4 TL Honig
- Salz
- 4 Hüftsteaks (je ca. 200 g)

**Zubereitung:**

1. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln von den Zweigen streifen. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Beides mit Öl, Honig und Salz zu einer Marinade verrühren.
2. Die Steaks mit Küchenpapier trocken tupfen und von allen Sehnen befreien, eventuelle Fettränder einschneiden. Die Steaks mit der Marinade einreiben, abgedeckt bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde ruhen und ziehen lassen.
3. Die Steaks auf den heißen Grillrost legen und in etwa 8 Min. rosa grillen, dabei einmal wenden.

Dazu schmeckt Baguette, ein frischer Salat und ein trockener Rotwein.

Guten Appetit!