

Rezept des Monats

November 2011



Der Bauernmarkt
im Internet

bauernmarkt-olpe.de

Scharfer Würstchentopf

Zutaten (für 4 Personen):

- 4-6 Würstchen
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Öl
- 1 rote Paprika
- 1 Chili-Schote
- 1 Packung Tomatenstückchen
- 1/4 l Brühe (Instant)
- 1 Dose (à 425 ml) Mais
- 1 Dose (à 425 ml) rote Bohnen
- Salz, Chilipulver



Zubereitung:

1. Würstchen in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Wurstscheiben darin kurz anbraten.
Paprika und Chilischote entkernen und klein schneiden. Zufügen und kurz mitbraten.
 2. Tomatenstückchen und Brühe zugießen, ca. 5 Minuten köcheln.
 3. Gemüse abtropfen lassen und in die Soße geben, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Mit Salz und Chilipulver kräftig abschmecken.
- Würstchentopf mit Nudeln oder frischem Brot servieren.
Dazu ein kühles Pils oder ein trockener Rotwein.

Guten Appetit!

Rezept des Monats

November 2011



Der Bauernmarkt
im Internet

bauernmarkt-olpe.de

Überbackene Kalbsschnitzel

Zutaten (für 4 Personen):

- 25 g Butter
- 4 Kalbsschnitzel
- 1 TL Thymian
- Salz und Pfeffer
- 1 TL gekörnte Fleischbrühe
- 8 Scheiben Speck
- 200 g Bauernkäse
- 100 ml Weißwein, trocken



Zubereitung:

1. Butter erhitzen, Schnitzel portionsweise darin anbraten. Mit Thymian bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und in eine Auflaufform geben. Jeweils 2 Scheiben Speck auf die Schnitzel legen. Mit geriebenem Käse bestreuen.
 2. Brühe in die Pfanne geben und den Bratensatz mit etwas Wasser und dem Wein ablöschen. Flüssigkeit an die Schnitzel gießen.
 3. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen (200° C / 175 °C Umluft) schmoren lassen bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.
- Mit frischem Brot (nach Geschmack) und einem grünen Salat servieren.
Dazu ein trockener Rotwein.

Guten Appetit!