



REZEPT DES MONATS April 2015

Käsehähnchen aus dem Ofen

ZUBEREITUNG

1. Hähnchen innen salzen und pfeffern. Mandeln in einer Pfanne rösten.
2. Mandeln mit Käsesorten, Kräutern, Knoblauch und Ei glatrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Mit einem Löffelstiel vorsichtig unter die Haut an der Brust fahren und so eine Tasche bilden. Käsemasse darin verteilen. Haut mit weicher Butter einpinseln und mit grobem Salz und Pfeffer bestreuen.

In den Kühlschrank stellen und etwa 1 Stunde ruhen lassen. Ofen auf 175° vorheizen.

4. Etwas Wasser in einen Bräter füllen. Hähnchen mit Kräuterbündeln füllen und in den Bräter legen. Ohne Deckel im Ofen ca. 1 bis 1 ½ Std. goldbraun braten.

5. Hähnchen aus dem Ofen nehmen und tranchieren. Fleisch mit Spätzle oder Baguette, dem Bratensaft und einem Salat servieren.

Dazu schmeckt ein trockener Rotwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 Hähnchen
- 100 g Mandelblättchen
- 100 g Camembert, zerdrückt
- 100 g Bergkäse, gerieben
- 150 g Frischkäse
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 EL gehackte Kräuter
- 60 g weiche Butter
- 1 EL grobes Meersalz
- 2 Eigelb
- Zitronensaft
- Petersilie, Thymian, Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Guten Appetit!



REZEPT DES MONATS April 2015

Feurige Gulaschsuppe

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch würfeln.
2. In einem Suppentopf Schmalz erhitzen, zuerst portionsweise das Fleisch, dann Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Kümmel und milden Paprika unterrühren, kurz anschwitzen. Fleisch wieder zufügen, alles salzen und pfeffern.
3. Tomaten samt Saft zugeben. Mit Wasser bedecken und circa zwei Stunden köcheln lassen. Nach der halben Zeit die gewürfelten Kartoffeln zugeben.
4. Schmand einrühren, mit Rosenpaprika, Salz, Pfeffer und Weinessig feurig abschmecken. Fein geschnittenen Schnittlauch oder gehackte Petersilie hinzugeben und servieren.

Als Beilage passt Bauernbrot und als Getränk ein trockener Rotwein, z.B. ein Spätburgunder aus Baden.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 2 kg Rindfleisch
- 500 g Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- 6 EL Paprika, edelsüß
- 1 Dose stückige Tomaten
- 500 g Kartoffeln
- Rosenpaprika, scharf
- 1 EL Rotweinessig
- 200 g Schmand
- Schnittlauch oder Petersilie

Guten Appetit!