



REZEPT DES MONATS August 2014

Schnitzelaufauf „mexikanisch“

ZUBEREITUNG

1. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Butterschmalz anbraten und in eine Auflaufform geben.

2. Zwiebeln, Knoblauch und Paprikaschoten putzen und in Stücke schneiden.

In Butterschmalz andünsten. Bohnen, Mais, passierte Tomaten und die Soße zugeben, etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles über die Schnitzel geben. Käse reiben.

3. Im Ofen ca. 45 Minuten bei 180 °C backen. Dann geriebenen Käse über den Auflauf geben, noch für 10 Minuten nachbacken und z.B. mit Folienkartoffeln oder frischem Baguette servieren.

Dazu ein trockener Rotwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 4 Schnitzel
- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz
- 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
- je ½ rote, grüne & gelbe Paprika
- 1 kleine Dose rote Bohnen
- 1 kleine Dose weiße Bohnen
- 1 kleine Dose Mais
- 300 g passierte Tomaten
- 1 kleine Flasche Chilisoße
- 100 g Bergkäse



REZEPT DES MONATS August 2014

Gefüllte Birnen

ZUBEREITUNG

1. Birnen schälen, halbieren, von den Kerngehäusen befreien und in Weißwein so lange köcheln lassen, bis sie weich sind. Dabei Honig, Zimt und etwas Nelkenpulver zugeben.

2. Birnen abgießen, Sud auffangen. Etwas Konfitüre in die abgekühlten Birnenhälften füllen.

3. Käse reiben und mit dem Frischkäse gut vermischen, dabei soviel Birnensud untermischen, dass eine streichfähige Masse entsteht.

4. In einen Spritzbeutel geben und die Birnenhälften damit füllen. Pistazien hacken und darüber streuen.

Dazu schmeckt ein fruchtig-süßer Gewürztraminer, z.B. aus dem Elsass.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 4 Birnen
- 300 ml Weißwein
- 3 EL Honig
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 4 TL Konfitüre
- 60 g Bergkäse
- 100 g Ziegen-Frischkäse
- 1 EL Pistazien