



REZEPT DES MONATS Oktober 2015

Rumpsteaks mit Kartoffel-Kruste

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffelscheiben knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze putzen und halbieren. Zwiebel schälen, würfeln. Thymianblättchen abzupfen.
 2. Kartoffeln aus der Pfanne nehmen. Pilze, Zwiebel und Senfsaat im heißen Bratfett ca. 3 Minuten unter Wenden braten. Sahne und Thymian zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ziegenkäse fein würfeln.
 3. Den Grill des Backofens auf 250°C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Steaks trocken tupfen, Fettrand einschneiden. Öl in der Pfanne erhitzen. Steaks von jeder Seite 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 4. Steaks auf das Blech legen. Kartoffelscheiben und Pilzsahne darauf verteilen. Mit Ziegenkäse bestreuen. Unter dem heißen Grill 3–4 Minuten überbacken.
- Dazu ein Salat und als Getränk einen trockenen Rotwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 4 große Kartoffeln
- Olivenöl, Salz, Pfeffer
- 300 g kleine Champignons
- 2 Zwiebeln
- 5 Stiele Thymian
- 1 TL Senfsaat
- 100 g Schlagsahne
- 250 g Ziegenweichkäse
- 4 Rumpsteaks

Guten Appetit!



REZEPT DES MONATS Oktober 2015

Spätzle-Auflauf mit Hacksoße

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 225°C / 200°C (E-Herd / Umluft) vorheizen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Hack darin krümelig anbraten.
 2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit Schinkenwürfeln und Majoran zum Hack geben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
 3. 300 ml Wasser angießen. Brühe einrühren und alles aufkochen. Spätzle und Hacksoße in eine Auflaufform schichten.
 4. Mit Käse bestreuen und die Sahne darüber gießen. Zuletzt Röstzwiebeln darauf streuen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldgelb überbacken.
- Dazu ein Salat und als Getränk einen trockenen Rotwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Schinkenwürfel
- 1 TL getrockneter Majoran
- Salz, Pfeffer, 1 TL Brühepulver
- 600 g frische Spätzle (Kühlregal)
- 150 g geriebener Bauernkäse
- 100 g Schlagsahne
- 4 EL fertige Röstzwiebeln

Guten Appetit!