



REZEPT DES MONATS November 2015

Schweinebraten mit Thymian-Kartoffeln

ZUBEREITUNG

1. Senfkörner im Mörser mahlen, mit Waldhonig verrühren und mit Salz würzen.
2. Fleisch rundherum mit der Paste dick einreiben. In einem Bräter im vorgeheizten Backofen (175°C / Umluft: 150°C) ca. 2 Stunden garen.
3. Porree in Stücke schneiden und waschen. Thymianblättchen bis auf etwas Thymian zum Garnieren, abzupfen. Kartoffeln schälen und vierteln. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Zutaten mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 45 Minuten vor Ende der Bratzeit um den Braten verteilen. Brühe angießen.
4. Fertigen Braten herausnehmen und kurz ruhen lassen. In Scheiben schneiden, mit Thymian garnieren und mit den Thymian-Kartoffeln servieren.

Dazu als Getränk ein trockener Rotwein oder ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 50 g Senfkörner
- 3 EL Waldhonig
- Salz, Pfeffer
- 1 kg Schweinebraten
- 1 Stange Porree
- ½ Topf Thymian
- 1 kg Kartoffeln
- 2 Äpfel
- ¼ l Brühe



REZEPT DES MONATS November 2015

Gefüllte Zwiebeln

ZUBEREITUNG

1. Gemüsezwiebeln schälen, in wenig leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten dünsten. Herausnehmen, Deckel abschneiden, aushöhlen. Reste beiseite stellen.
2. Die kleine Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, würfeln, in 2 EL Öl andünsten. Gewürfelten Speck zufügen und mitbraten.
3. Hackfleisch im restlichen Öl anbraten. Tomaten in einem Sieb grob zerdrücken, Saft auffangen. Hackfleisch mit den Tomaten zur Speck-Knoblauch-Zwiebel-Mischung geben, Tomatenmark und Kräuter unterrühren, alles 30 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Hackfleischmischung in die Gemüsezwiebeln füllen. Gedünstete Zwiebelreste hacken, mit dem Tomatensaft mischen, in eine Auflaufform geben. Gefüllte Zwiebeln hineinsetzen, mit Käse bestreuen.
5. Bei 180°C etwa 15 Min. backen. Mit Kräutern garniert zu frischem Bauernbrot oder Reis servieren.

Dazu als Getränk ein fruchtiger Weißwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 4 große Gemüsezwiebeln
- 150 g Räucherspeck
- Salz, Pfeffer
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 500 g Hackfleisch
- 1 große Dose geschälte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Thymianblättchen
- 1 TL Oreganoblättchen
- 100 g geriebener Bergkäse