



REZEPT DES MONATS November 2016

Kartoffel-Gyros-Auflauf

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln zugedeckt in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, abschrecken, schälen und etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen Kohl putzen, vierteln und in feinen Streifen vom Strunk schneiden. Schnitzfleisch in Streifen schneiden und mit etwas Olivenöl und dem Gyrosgewürz vermengen. Rest Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Gyros darin unter Wenden 2–3 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen. Kohl im Bratfett ca. 10 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne zugießen, aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C). Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer großen gefetteten Auflaufform verteilen. Gyros und Kohl mischen, auf den Kartoffeln verteilen. Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Schmand mit Salz und Pfeffer würzen, auf dem Auflauf verteilen. Käse direkt darüber reiben. Mit Thymian bestreuen. Im Ofen backen bis der Käse leicht gebräunt ist.

Dazu schmeckt ein kräftiger Rotwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1,25 kg Kartoffeln
- 1 kleiner Weißkohl (ca. 1 kg)
- 3 EL Olivenöl
- 800 g Schnitzfleisch
- Salz, Pfeffer, Gyrosgewürz
- 200 g Schlagsahne
- Fett für die Form
- 2–3 Stiele Thymian
- 200 g Schmand
- 100 g Bergkäse

Guten Appetit!



REZEPT DES MONATS November 2016

Rinderbraten in süßsaurer Soße

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C vorheizen. Fleisch würzen und in heißem Butterschmalz rundum kräftig anbraten. Zwiebeln und Möhren putzen, grob würfeln, zum Fleisch geben und anrösten. Brühe, Rotwein und Essig angießen. Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Nelken, Honig und Gelee zugeben. Den Bräter in den vorgeheizten Backofen geben und den Braten 2½ Stunden zugedeckt schmoren.

2. Das Fleisch aus dem Bratenfond nehmen, abdecken und ruhen lassen. Zwischenzeitlich den Bratenfond durchsieben, das Röstgemüse mit einer großen Suppenkelle durch das Sieb streichen. Die Soße süß-säuerlich und pikant abschmecken, nach Wunsch mit Soßenbinder andicken. Braten in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und mit Soße überziehen.

Dazu schmecken Spätzle und Speckböhnchen und ein trockener Rotwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 kg Rinderbraten
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 500 ml Brühe
- 250 ml Rotwein
- 100 ml Rotweinessig
- 20 schwarze Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Gewürznelken
- 1 EL Honig
- 200 g Johannisbeergelee
- evtl. Soßenbinder

Guten Appetit!