



REZEPT DES MONATS Oktober 2017

Ofenkoteletts mit Schmortomaten

ZUBEREITUNG

1. Tomaten waschen und nach Belieben halbieren. Kartoffeln waschen und längs halbieren. Thymian-Blättchen abzupfen. Tomaten, Kartoffeln, Thymian, Salz, Pfeffer und 5 EL Öl gut mischen.
2. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C). Koteletts waschen und trocken tupfen.
- 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin in 2 Portionen von jeder Seite kräftig anbraten.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine große Auflaufform legen.
4. Tomaten-Kartoffel-Mischung in der Form verteilen und mit dem Bratfett aus der Pfanne beträufeln. Im heißen Backofen ca. 1 ½ Stunden schmoren. Nach ca. 1 Stunde evtl. mit Alufolie abdecken.
5. Mit grobem Meersalz bestreut servieren.

Dazu schmeckt ein trockener Weißwein, z.B. ein Grauburgunder von der Nahe.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1,2 kg Tomaten
- 1 kg kleine neue Kartoffeln
- ½ Bund Thymian
- Salz, Pfeffer
- 7 EL Olivenöl
- 4 Schweinekoteletts
- grobes Meersalz
- Alufolie

Guten Appetit!



REZEPT DES MONATS Oktober 2017

Rosmarin-Bratkartoffeln mit Hähnchen

ZUBEREITUNG

1. Artischocken abtropfen lassen. Pilze putzen und halbieren. Rosmarin grob zerzupfen. Von der Zitrone die Schale fein abreiben. Zitrone auspressen.
2. Kartoffeln waschen und mit Schale halbieren. Alles in einer großen Auflaufform mit 4 EL Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C). Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen. Äußere Schale der Knoblauchknolle entfernen, Knolle quer halbieren.
4. Hähnchenkeulen, Knoblauch und ausgedrückte Zitronenhälften mit in die Form oder aufs Blech geben. Im heißen Backofen ca. 45 Minuten braten.
5. Honig und 2 EL Öl verrühren. Ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit die Keulen damit bestreichen und zu Ende braten. Herausnehmen und anrichten.

Dazu schmeckt ein Blattsalat und als Getränk ein trockener Rotwein, z.B. ein Trollinger aus Württemberg.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 Dose (425 ml) Artischockenherzen
- 400 g Champignons
- 4–5 Zweige Rosmarin
- 1 Bio-Zitrone
- 1 kg kleine, neue festkochende Kartoffeln
- 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 4 Hähnchenkeulen
- 1 Knolle frischer Knoblauch
- 2 EL flüssiger Honig

Guten Appetit!