



## REZEPT DES MONATS Januar 2018

### Bunter Fleisch-Nudeltopf

#### ZUBEREITUNG

1. Nudeln kochen, abschrecken. Käse reiben und 50g davon mit den Nudeln vermischen. In eine Auflaufform geben.

2. Rindfleisch in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Butter erhitzen, Fleisch darin kräftig anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf die Nudeln legen.

3. Bratensatz mit der Brühe und Sahne aufgießen. Die Soße etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und einem Schuss Weißwein kräftig abschmecken und über das Fleisch geben.

4. Schinken in Streifen schneiden und darauf legen. Geriebenen Käse darüber streuen. Im Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten überbacken.

Als Getränk schmeckt dazu ein trockener Rotwein.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 250 g Bandnudeln
- 150 g Berg-Käse
- 500 g Rindfleisch
- 100 g Kochschinken
- 40 g Bauern-Butter
- 1 Becher Sahne
- 125 ml Brühe
- Salz, Pfeffer, Majoran
- Weißwein



## REZEPT DES MONATS Januar 2018

### Honig-Kasseler auf Sauerkraut

#### ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade Honig und Olivenöl verrühren. Orange gründlich waschen. Die Schale abreiben und mit dem ausgepressten Saft hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Das Fleisch mit der Marinade rundum kräftig einreiben und bei Zimmertemperatur möglichst ein paar Stunden (am besten in einer Plastiktüte) marinieren lassen.

2. Das Fleischstück in einen Bräter setzen und bei 180°C Ober-/Unterhitze in den Ofen schieben. Nach ½ Stunde auf 110°C herunterschalten und eine weitere ½ Stunde gar ziehen lassen. Noch gut 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen, damit sich die Säfte im Fleisch verteilen können.

3. Zum Servieren das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und auf Sauerkraut anrichten.

Hierzu schmeckt Kartoffelpüree und als Getränk ein Grauburgunder.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1,2 kg Kasseler am Stück ohne Knochen

Für die Marinade:

- 2 EL flüssiger Honig
- 3 EL Olivenöl
- 1 Orange
- Salz, Pfeffer