



REZEPT DES MONATS Oktober 2018

Schweinebraten mit Thymian-Kartoffeln

ZUBEREITUNG

1. Senfkörner zermahlen und mit Waldhonig verrühren. Mit Salz gut würzen.
 2. Fleisch waschen, trocken tupfen und rundherum mit Senfpaste dick einreiben. Braten im vorgeheizten Backofen bei 175°C 2½ – 3 Stunden garen.
 3. Porree putzen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und waschen. Thymian waschen, trocken schütteln. Kartoffeln und Äpfel waschen. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und Apfelstücke halbieren. Vorbereitete Zutaten, bis auf etwas Thymian zum Garnieren, 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 und mit Thymian garnieren. Mit Kartoffeln, Lauch und Äpfeln servieren.
- Dazu schmeckt ein kühles Bier oder ein trockener Rotwein, zum Beispiel ein Regent von der Nahe.

ZUTATEN (FÜR 6 PERSONEN)

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



REZEPT DES MONATS Oktober 2018

Ofenkartoffeln mit Schinkenhaube

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 250°C vorheizen. Kartoffeln waschen und mit Olivenöl einreiben. In Alufolie wickeln, auf ein Backblech legen. Im Ofen etwa 40 Minuten backen.
 2. Schinken würfeln, Schnittlauch fein hacken. Zwiebel schälen und fein hacken. Sahne, Schinken, Zwiebeln und Schnittlauch mischen und in einem Topf erhitzen, dann vom Herd nehmen.
 3. Eier trennen. Eigelb unter die Sahne-Mischung rühren, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und ebenfalls unterheben. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen.
 4. Die Kartoffeln längs durchschneiden und bis auf einen Rand von ca. 0,5 cm aushöhlen. Das Innere pürieren.
 5. Butter in einer Pfanne erhitzen, das Kartoffelpüree darin anschmoren, salzen und pfeffern. Sahne-Mischung mit Püree verrühren und wieder in die Kartoffeln füllen. Weitere 15 Minuten überbacken.
- Mit einem kühlen Bier servieren.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 kg mittelgroße Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 150 g roher Schinken
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Zwiebel
- 125 ml Sahne
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- ½ TL getrockneter Majoran
- 5 EL Butter