

Kartoffelweckle mit Erdäpfelkäs

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-140.html

Vorspeise



Zutaten:

Kartoffelweckle:

½ Würfel Hefe
½ EL warmes Wasser
1 EL Mehl
140 g gekochte, durchgepresste (mehlige, vorw. festkochende) Kartoffeln
500 g Mehl
340 ml lauwarme Milch
½ TL Salz

Erdäpfelkäs:

2-3 gekochte, abgekühlte, fein geriebene Kartoffeln
1 hart gekochtes Ei
1 rote Paprika
1 kleine Zwiebel
3 kleine Gewürzgurken und 1 Schuss Saft
50 g gekochter Schinken
3 EL Schmand

2 TL Salatöl
Pfeffer
Salz
½ Bund Schnittlauch geschnitten

Zubereitung:

Kartoffelweckle:

Hefe mit Zucker, Wasser und Mehl in einer kleinen Schüssel anrühren und zugedeckt 10 Minuten stehen lassen. Kartoffeln kochen schälen und durchpressen. Mehl, Milch und die angerührte Hefe, Kartoffeln dazugeben, alles in die Küchenmaschine und zu einem glatten, mittelfesten Teig verkneten. Danach 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Brötchen formen, diese in Sesam oder Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne tauchen, nochmals 5 Minuten gehen lassen, dann 20-25 Minuten backen.

Erdäpfelkäs:

Gekochte und abgekühlte Kartoffeln schälen (oder vom Vortag) und fein reiben. Das Ei, die Zwiebel, die Paprika, die Gewürzgurken und den gekochten Schinken in Würfel schneiden. Den Schmand, das Öl, die Gewürze und den Bund Schnittlauch in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Dann die Kartoffeln, das Ei, die Zwiebel- Würfel, die Gewürzgurke und den Schinken untermischen und mit Schnittlauch bestreuen. Kühl stellen. Bisonsalami in dünne Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Backofen kurz grillen.

Michaela Frick

Wildschweinroulade

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-142.html

Hauptspeise



Zutaten:

Kartoffelklöße:

1,5 kg gekochte, geriebene Kartoffeln (mehlig)
1-2 mittlere rohe, geriebene mehlig Kartoffeln
1 Ei
1 Eigelb
1 Scheibe Brot
1 EL Fett
Salz
Muskat
Abkochwasser

Wildschweinroulade mit Apfel-Wirsing-Füllung:

1,2 kg dünne Scheiben Wildschwein
Salz
Pfeffer

Füllung:

8 hellgrüne Blätter in dünne Streifen schneiden

1 kl. Knoblauchzehe

1½ Apfel (Sorte Boskop) in Würfeln

Zum Schmoren:

40-50 g Butterschmalz

1 Zwiebel

2 Karotten

1 Sellerie

2 rohe Kartoffeln (Afra)

Rotwein (Spätburgunder, Rotwein Bernhard-Räder)

Knochen-Brühe zum Binden

½-1 EL Mehl

Wirsinggemüse:

¾-1 kg Wirsing

30 g Butter

¼ Zwiebel

Salz

Pfeffer

Muskat

Knochenbrühe

Balsamico-Zwetschgenkompott:

1,5 kg Zwetschgen

250 g Zucker

120 g Balsamico Essig (oder anderer milder Apfelessig)

1 TL Zimt

0,5 TL Nelken gemahlen

Zubereitung:

Kartoffelklöße:

Die am Abend zuvor gekochten, geschälten Kartoffeln werden gerieben. Dann die rohe Kartoffel reiben und in einem Tuch den Saft ausdrücken. Mehl, Ei, Eigelb, Salz, Muskatnuss gerieben und mengt alles zusammen gut durch.

Die Brotwürfel in Butter rösten. Aus der Kartoffelmasse formt man mit geölten Händen gleichgroße runde Klöße, versteckt in der Mitte die Brotwürfel, gibt sie in siedendem Wasser, ca. 15-20 Minuten.

Wildschweinroulade mit Apfel-Wirsing-Füllung:

Rouladen würzen mit Salz und Pfeffer. Füllung herstellen: Wirsingblätter in dünne Streifen schneiden. Knoblauch und den Apfel in kleine Würfel schneiden, und zusammen andünsten. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Mit Brühe und Mehl abbinden. Nun die Rouladen mit der Wirsing-Apfel Masse

bestreichen, aufrollen, binden oder mit Rouladennadeln bzw. Rouladenklammern befestigen. Rouladen in heißem Butterschmalz (Rapsöl) bei guter Hitze rasch von allen Seiten anbraten, herausnehmen. Zwiebel, Karotten, Sellerie, Kartoffeln grob geschnitten, anbräunen mit Mehl bestäuben und mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen. Die Rouladen wieder hinein und alles in geschlossenem Topf bei mäßiger Hitze unter Zugabe von wenig kochender Flüssigkeit nach Bedarf gar schmoren. Garzeit 1 ½ Stunden. Nach dem Garen Rouladen aus der Soße nehmen, Nadeln oder Klammern entfernen. Soße vermischen, aufkochen lassen, verbessern, abschmecken.

Wirsinggemüse:

Feingeschnittene Zwiebel in Butter lichtgelb rösten, vorbereiteten Wirsing zugeben, durchdünsten, mit Mehl stauben, mit Brühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Garzeit ca. 30 Minuten.

Balsamico-Zwetschgenkompott:

Zucker mit dem Essig unter Rühren erwärmen, bis er sich ganz aufgelöst hat. Da hinein die sauberen entsteinten Zwetschgen geben. Zum Schluss Zimt und Nelken in die kochende Fruchtmasse geben. Jetzt muss bei schwacher Hitze und wiederholtem Rühren so lange eingekocht werden, bis die Masse schön dick ist. Wie lange das dauert, hängt davon ab, wie viel Flüssigkeit die Früchte enthalten, auch von der Kochtemperatur, so dass es schwer ist eine Zeitangabe zu machen.

Michaela Frick

Kartoffelstumpfen mit Quittenmus

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-144.html

Nachspeise



Zutaten:

Kartoffelstumpfen:

500 g gekochte Kartoffeln (Afra) mehlig
250 g Mehl
ca. 15 g Hefe
1 Ei
½ TL Salz
Muskat

Quittenmus:

1 kg Quitten
200 ml Wasser
100 g Rohrzucker
1 Zimtstange
1 Vanillezucker
1 EL Limettensaft

Zubereitung:

Kartoffelstumpfen:

Gekochte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken oder übriggebliebenen Kartoffelbrei verwenden. Alle Zutaten zu einem etwas festen Kartoffelteig zusammenkneten und 1/2 bis 1 Stunde gehen lassen. Nun fingerdicke „Stumpfen“ mit der Hand auswellen.

Anschließend im heißen Öl oder Fett goldgelb (schwimmend) ausbacken.

Quittenmus:

Quitten schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und mit Wasser, Zucker, Zimtstange und Vanillezucker bei niedriger Temperatur ca. 1. Stunde köcheln. Bei Bedarf Wasser und zum Schluss den Limettensaft dazugeben.

Michaela Frick