

Kochen

Eine private Sammlung
meiner schönsten Rezepte

Rolf Sievers

10. April 2011

aus dem Internet und anderen Quellen

Inhaltsverzeichnis

1 Rind	4
Stifado	4
Rinderzunge in Eierkuchen	5
Olla Podrida	6
Rinderbraten 'Goldenes Vlies'	7
In Blaufränkisch gedünsteter Kavalierspitz mit Kartoffelpüree und Gemüsejulienne	8
2 Schaf	10
mariniertes Lammherz	10
Lammstelzen im eigenen Saft	11
gebratene Lammschulter	12
Lammtopf mit Paprika und Zucchini	13
3 Geflügel	14
Kapaunen-Ragout à la Mozart	14
Chinesische Knusper-Ente	15
Rheingauer Hühner	16
Gans mit Sauerkraut nach Johann Lafer	18
Rote Hühner	19
Kapaunenbrühe mit Gewürzen	20
Wildenten mit Salbei	21
Gebratener Kapaun mit Kastanienfüllung	22
Hühnerfrikassee auf Semmelschnitten	23
Braisiertes Masthuhnbrüstchen mit Estragon- und Ölsauce	24
4 Schwein	25
Süß-saures Schweinefleisch	25
Grünkohl mit Maronen und karamellisierten Kartoffeln	26
Sauerrüben-Fleisch Wildschönau	27
5 Suppen	28
Scharfe Pflaumensuppe	28
Supa de Pui cu Galuste	29
Minestrone di Pollo	30
Sanddorn-Kürbissuppe	31

6	vegetarisch	32
	Kastaniensalat	32
	Glasierte Maronen	32
	Rotkohlsalat mit Obst	33
	Scharfe Eier	34
	Salsa von Nektarinen	34
	Kartoffel-Möhren-Puffer mit Kräuter-Mango-Tartar	35
	Blechkartoffeln mit Walnußpesto	36
	Erbsen auf höfische Art	37
	gefüllte Eier mit Orangen-Senfsauce	38
	Pistazienkoch	39
	Karottenkoch mit Weizen	40
	Erdbeer-Champagner-Suppe mit Ananas	41
	Klare Zwiebelsuppe	42
	Florentiner Salat	43
	Kastaniensuppe mit Gänseleber, schwarzen Trüffeln und Sellerie	44
7	Käse	45
	Spundekäs	45
8	Desserts	46
	Schokoladen-Chantilly	46
	Orangenkompott	46
	karamellierte Äpfel	47
	Wespennester	48
	Orangentorte	49
	Milchreistorte mit Süßwein	50

1 Rind

Keine Kuh ist so dumm,
daß ihr Fleisch nicht doch schmeckt.

(unbekannt)

Stifado

Stifado ist ein Schmorgericht aus Griechenland, das immer mit Fleisch, ganzen Zwiebeln und Rotwein geschmort wird. Stifado macht man mit den verschiedensten Fleischarten, z. B. Rind-, Wild- oder Geflügelfleisch.

750 g kleine Zwiebeln	abziehen
750 g Rindfleisch	(aus der Keule) würfeln und in heißem Öl portionsweise von allen Seiten kräftig anbraten.
70 g Tomatenmark	aus der Dose/Tube
Nelken	
0,25 l Rotwein	dazugeben. Mit
Salz, Pfeffer	
Prise Zucker	würzen. Die
ganzen Zwiebeln	zum Fleisch geben und alles bei kleinster Hitze im geschlossenen Topf etwa 2 Stunden schmoren. Dabei nicht umrühren, damit die Zwiebeln nicht zerfallen. Abschmecken.

Dauer: 2 Stunden 30 Minuten

Beilage: Stangenweißbrot, Salat

Rinderzunge in Eierkuchen

1 Rinderzunge (frische) in einen ausreichend großen Topf legen
2 Zwiebeln und
4 Lorbeerblätter
6 Gewürznelken
1 TL Pfefferkörner und Salz hinzufügen. Mit kaltem Wasser aufgießen, zum Kochen bringen, die Hitze zurück nehmen und langsam weich kochen (2–3 Stunden).
Rinderzunge aus dem Sud nehmen, kalt abschrecken und in eher dünne Scheiben schneiden, beiseite legen.

Für die Röstzwiebeln

6 Zwiebeln (große) schälen und in Ringe schneiden
200 g Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Zwiebelringe hinzufügen, salzen und so lange rösten, bis sie zusammenfallen. Die Hitze zurücknehmen, etwas abgeseihten Sud von der Zunge
0,3 l Weißwein (aromatischer)
Safranpulver (1 Prise)
1 TL Thymianblätter (frische)
Nelkenpulver (1 Prise)
Zimt (1 Prise)
Piment (1 Prise) hinzufügen. Bei mittlere Hitze köcheln lassen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit
Essig (nach Geschmack)
etwas Honig und Salz + Pfeffer abschmecken.

Für die Eierkuchen

8 Eier trennen, das Eigelb mit
500 g Mehl
0,75 l Milch (Vollmilch)
50 ml Sahne zu einem Teig vermengen. Diesen mit dem geschlagenen Eiweiß auflockern und salzen
Butterschmalz zum Ausbacken erhitzen und viele, möglichst dünne Eierkuchen backen.
Zwischenzeitlich die Rinderzungenscheiben auf einen Gitterrost legen, mit Butter bestreichen
salzen und unter dem Grill (des Backofens) anrösten.
Jeweils 2 oder 3 Zungenscheiben auf einen Eierkuchen legen, mit 1 oder 2 EL Essigzwiebeln bedecken und den Eierkuchen über den Zungen zusammenschlagen und nebeneinander auf einer großen Platte anrichten. Mit
1 Bund Schnittlauch und Petersilie garnieren und sofort auf-tischen.

Dauer: 30 Minuten + 3 Stunden Kochzeit

Olla Podrida

Rezept für 10 Personen

500 g Kichererbsen	über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Kichererbsen samt Einweichwasser in einen sehr großen Topf füllen und
0,5 kg Rindfleisch	im Ganzen
1 kg Schweinerippen	
2 Schweinsfüße	
2 Schweinsohren	
250 g Speck	geräuchert im Ganzen
250 g Schinken	geräuchert im Ganzen dazugeben. Soviel Wasser dazugeben, daß alles bedeckt ist. Den Topf auf den Herd stellen
2 Zwiebeln	
2–3 Lorbeerblätter	
einige Gewürznelken	dazugeben. Das Ganze einmal aufkochen lassen, dann Hitze zurücknehmen und etwa 3 Stunden sehr leise köcheln lassen.
3–4 Karotten	in Stücke geschnitten
4–6 weiße Rübchen	in Stücke geschnitten in den Eintopf geben und weitere 30 Minuten sieden lassen.
4–6 Knoblauchzehen	in feine Scheiben geschnitten
mit Salz	zerdrücken und mit
2 EL Schmalz	in den Eintopf rühren.
4 Blutwürste	(spanische) und
1 Hackfleischwurst	(dafür 250 g gemischtes Hackfleisch, 1 Ei, 2–3 EL Semmelbrösel, 1 Prise Zimt, 1 Prise Piment, 1 EL feingehackte Petersilie gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem länglichen Laib formen, mit Mehl bestäuben) einlegen und den Eintopf weitere 15 Minuten sieden lassen.
	Fleisch, Speck, Schinken, Würste aus dem Eintopf nehmen und portionieren. Rippchen und Schweinsfüße auslösen, das Fleisch in grobe Würfel schneiden. Das gesamte Fleisch nochmals im Eintopf erwärmen, vor dem Servieren das Gericht mit
Pfeffer + Salz	abschmecken.

Dauer: 1 Stunde + 4 Stunden Koch- bzw. Siedezeit + 1 Nacht Einweichzeit

¹Der heutige Name Olla Podrida (was wörtlich übersetzt soviel wie 'fauliger Topf' oder 'verwester Topf' heißt) ist genau genommen nicht richtig. Denn es müßte korrekt lauten: 'Olla Poderia' was 'mächtiger Topf' heißt.

Rinderbraten 'Goldenes Vlies'

2 kg Rinderbraten in einer Marinade aus
0,5l Essig
0,5l Wein (oder Wasser) und zerdrückten
10–12 Knoblauchzehen legen (es sollte komplett damit überzogen sein, bei Bedarf mehr Marinade hinzugeben) und 1–2 Tage darin belassen. Das Fleisch herausnehmen, trocknen und salzen
Butter Fleisch in eine Kasserolle legen und im Ofen bei 250 °C rundum anbraten. Etwas gesiebte Marinade und dazugeben, dann den Braten bei 140–160 °C langsam fertig braten – bei Bedarf etwas Wasser oder Brühe dazugeben.
Zwischenzeitlich die Marinade durchsieben, aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen und aufschneiden. Dekorativ auf einer Platte anrichten und pfeffern.
Den Bratenfond mit der reduzierten Sauce aufkochen, abschmecken und getrennt zum Braten reichen.

Dauer: 30 Minuten + 2 Stunden Garzeit + 2 Tage Marinierzeit

In Blaufränkisch gedünsteter Kavalierspitz mit Kartoffelpüree und Gemüsejulienne

Kavalierspitz¹ für 6 Personen

1,5–2 kg Kavalierspitz	das Fleisch säubern, trocken wischen und mit
Salz + Pfeffer	und
1 EL Dijonsenf	einreiben.
100 g Öl	in einer Kasserolle erhitzen, das Fleisch darin beidseitig anbraten, aus der Form nehmen und beiseite stellen.
800 g Wurzelgemüse	Das geputzte und grob gewürfelte
3–4 Lorbeerblättern	(Zwiebeln, Karotten, Sellerieknolle) mit
	zum Bratensatz geben (wer mag gibt noch 1–2 Thymianzweige hinzu), gut rösten, dann mit
1 l Rindsuppe	und
Wein	(sehr guter Blaufränkisch, 2 Flaschen(1,5 l)) ablöschen.
	Den Kavalierspitz wieder in die Kasserolle geben, verschließen und im Backofen bei 160 °C ca. 2,5–3 Stunden weich dünsten. Backofen so selten wie möglich öffnen. Fleisch nur einmal wenden und wenn nötig etwas Flüssigkeit nachgeben.
	Für die Gemüse garnitur zwischenzeitlich
3 Karotten	putzen, schälen und in feine Streifen schneiden
2–3 gelbe Rüben	putzen, schälen und in feine Streifen schneiden
1–2 Stangen Lauch	putzen, schälen und in feine Streifen schneiden
0,5 Knolle Sellerie	putzen, schälen und in feine Streifen schneiden
Brokkoli-Röschen	(einige) alles in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
	Für das Kartoffelpüree
8 Kartoffeln	(groß, mehligkochend) samt Schale in Salzwasser kochen, noch warm schälen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mit warmen
250 ml Milch	und
250 ml Sahne	und
125 g Butter	und eventuell
2 EL Crème fraîche	verrühren, dann mit
Muskatnuß	
Pfeffer + Salz	abschmecken.

¹Ein ähnlich zubereitetes Gericht aus Rindfleisch einfacherer, häufig durchwachsener Qualität wird in Österreich und Bayern Tellerfleisch oder gekochtes Rindfleisch genannt bzw. (in Österreich) mit der jeweiligen Fleischsorte (**Kavalierspitz**, Schulterscherzel etc.) bezeichnet. In anderen Regionen kann es vorkommen, dass es irreführend dennoch als Tafelspitz serviert wird. Krenfleisch ist ebenfalls vergleichbar, wird aber oft aus Schweinefleisch zubereitet und ist kräftiger gewürzt.

1 Rind

Mehlbutterm	Das fertig gegarte Fleisch aus der Kasserolle heben und warm stellen. Den Saft abseihen, reduzieren und mit (50 g Mehl und 50 g Butter verkneten, zu kleinen Kugeln formen und kühlen) zur gewünschten Konsistenz binden.
100 g Butter	Zwischenzeitlich das Gemüse in heißen erwärmen. Das Fleisch quer zur Faser in dicke Scheiben (oder auch in große Würfel) schneiden und mit seinem Saft auf Tellern anrichten. Kartoffelpüree mit einem Dressiersack dazu auftragen. Gemüse garnieren, dann
1 EL Meerrettich Petersilie	(frisch gerieben) daraufsetzen und mit gehackter bestreuen und auftragen.

Dauer: 30 Minuten + 2 Stunden Garzeit

2 Schaf

Aber bitte mit Herz!

(unbekannt)

mariniertes Lammherz

3 Lammherzen	halbieren und waschen die inneren Stränge entfernen und die Herzen abtrocknen die Hälften in möglichst dünne Scheiben schneiden das Fleisch mit
Essig, Thymian Salz, Pfeffer	(fein gehackt) und mischen; in der Marinade mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen
200 g Salat Olivenöl Balsamessig	(gemischter) vorbereiten und auf Teller verteilen etwas hochwertiges Olivenöl und einen Schuß (hochwertig) darübergießen

das Fleisch in der heißen Butter ca. 5 Minuten anbraten
Fleisch auf den Salat legen und
servieren mit **Salsa von Nektarinen**, siehe unten

Salsa von Nektarinen

Saft einer Zitrone	und
Schale einer Zitrone	(gerieben) mit
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker	mischen
4 Nektarinen	in kleine Würfel schneiden und mit der
1 rote Zwiebel	(feingehackt) und der
Petersilie	(feingehackt) mischen einge Stunden ziehen lassen

Dauer: 2 Stunden 30 Minuten

Beilage: Stangenweißbrot

Lammstelzen im eigenen Saft

- 4 Lammstelzen (schön zugeschnittene) gut
pfeffern und
salzen
- 4 Knoblauchzehen mit Salz zu einer Paste zerdrücken und mit ein wenig
Olivenöl (oder Schmalz) vermengen.
Mit dem Saft von
- 2 Zitronen beträufeln, etwas einwirken lassen, dann die Stelzen
mit der Knoblauchpaste einreiben und mit fein geriebe-
ner
- 1 Orange (die Schale davon) bestreuen.
- 4 Rosmarinzweige
- Alufolie (4 große Bahnen) nehmen und doppelt falten. Auf
jedes Stück Alufolie eine Stelze und einen Rosmarin-
zweig legen und die Folie so über dem Fleisch zusam-
menschlagen, daß der Saft unten nicht herausrinnen
kann.
- Lammstelzen in eine ofenfeste Form legen und 2 Stun-
den bei 120–140°C garen, danach weitere 30 Minuten
bei etwa 160–180°C.
- Folie öffnen und die Lammstelzen in der Folie anrichten,
frischen Pfeffer darübermahlen.

Dauer: 30 Minuten plus 2,5 Stunden Garzeit

gebratene Lammschulter

- 1 Lammschulter (mit Knochen) küchenfertig vorbereitet gut
salzen in eine gefettete hitzbeständige Form legen und im
vorgeheizten Backofen bei 250–260 °C etwa 20 Minuten
braten, das Fleisch dabei zweimal wenden.
Die Hitze auf 80–100 °C zurückdrehen und das Fleisch
weitere 2–3 Stunden schmoren lassen, dabei
- 6 Knoblauchzehen (gehackt), etwas
Thymian (wilder) und etwas
Rosmarin dazugeben.

Zum Servieren die sehr weiche Lammschulter
(man muß das Fleisch mit den Fingern vom Knochen
lösen können) auf einer mit
Bergminze ausgelegten Platte anrichten,
pfeffern und mit frisch gebackenem
Brot auftischen.

Dauer: 30 Minuten plus 3 Stunden Garzeit

Lammtopf mit Paprika und Zucchini

- 750 g Lammfleisch (aus der Keule oder Haxe) in 1–2 cm große Würfel schneiden. Die Fleischwürfel mit
- 250 g Joghurt
 - 2 EL Senf
 - 1 EL Öl
- 3 Zehen Knoblauch (geschält und gepreßt) vermischen. Mit Salz + Pfeffer würzen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- 2 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden
- 2 Zehen Knoblauch schälen
- 2 Paprika (rot) in Streifen schneiden
- 2 Zucchini in Scheiben schneiden
- 3 EL Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin anbraten, Zwiebelringe,
- 150 g Schinkenwürfel (rohe) und den gepreßten Knoblauch, Paprika in Streifen und
- 100 g Tomatenmark zugeben und
- 250 ml Fleischbrühe auffüllen
- nach ca. 30 Minuten die Zucchini-Scheiben zugeben und das Gericht fertig garen
- Zum Schluß
- 2 EL Schmand unterrühren

Dauer: 80 Minuten plus 1 Tag Marinierzeit

Beilage: Reis, Bulgur, Kartoffeln oder Nudeln

3 Geflügel

Kapaunen-Ragout à la Mozart

1 Kapaun (ersatzweise Freilandhuhn von 1,8 kg)	in etwa gleich große Stücke teilen und diese mit
120 g Frühstücksspeck	umwickeln.
Etwas Butter	in einer Kasserolle schmelzen und die Hühnerstücke gut anbraten bis der Speck knusprig ist. Anschließend mit
0,2l Hühnerbrühe	aufgießen und zugedeckt gardünsten.
2 EL Butter	Für die Soße:
1 EL Mehl	schmelzen,
0,5l Rotwein	einrühren und kurz anrösten lassen. Dies mit
0,5l Hühnerbrühe	und
1 Lorbeerblatt	aufgießen. Dann
2 Schalotten	
3 Gewürznelken	
6 Pimentkörner	hinzugeben und solange kochen lassen, bis eine sähmige Soße entsteht, in der man zuletzt die 10 Minuten mitkocht.
12 Morcheln (frisch oder getrocknet)	Die gegarten Hühnerstücke hinzugeben und abschmecken.

Dauer: 1 Stunde 30 Minuten

Beilage: Reis oder Bandnudeln

Chinesische Knusper-Ente

1 Entenbrustfilet à 300 g
Salz

entkielen, waschen, trocken tupfen,
die Hautseite mit Salz einreiben.

Eine Pfanne erhitzen und das Filet mit der Hautseite nach unten hineinlegen, etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze braten, dabei brät das Fett aus. das Filet wenden und etwa 6 Minuten weiterbraten.

3 TL Honig
1 TL Essig

mit
verrühren und die Haut damit bestreichen. Filet mit der Hautseite nach oben unter einen vorgeheizten Grill legen und knusprig braten.

1 Salatgurke

Für das Gemüse

schälen, längs vierteln und die Kerne mit einem Teelöffel auskratzen. Die Gurkenviertel evtl. mit einem Buntmesser schräg in fingerlange Stücke schneiden.

30 g Butter
4 EL Wasser
Salz, Pfeffer
1 Lauchzwiebel

und
aufkochen und die Gurkenstücke hineingeben, hinzugeben. 10 Minuten zugedeckt dünsten. das Grüne der Lauchzwiebel in lange schmale Streifen schneiden. Das Entenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Gurken anrichten, mit den Zwiebelstreifen dekorieren.

Dauer: 40 Minuten

Beilage: Reis und nach Geschmack Sojasoße

Pro Person ca. 980 Kalorien

Rheingauer Hühner

Für die Eierkuchen

Damit das Mehl für den Eierkuchen gut ausquellen kann, wird zuerst der Teig zubereitet:

125 ccm Milch	langsam in
100 g Mehl	einrühren. Wenn der Teig glatt ist, die
5 Eier	unterrühren, mit
1 Prise Salz	abwürzen und beiseite stellen.

Die Fülle

2 Hähnchenbrüste	abtrocknen, pfeffern, salzen und in der Pfanne in heißem
Öl mit 1 Stich Butter	anbraten. Bei geschlossenem Topf und milder Hitze etwa 5 Minuten weitergaren. Zugedeckt warm stellen.
2 Scheiben Weißbrot	entrindet (möglichst kleinporiges Brot) in Butter bräunen und in Würfel schneiden.
2 feste Birnen	schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden. Mit
Zucker und Zimt	leicht bestreuen
Pfeffer	und
geraspeltem Ingwer	leicht bestreuen und in
Butter	so anbraten, daß sie noch Festigkeit behalten.

Die Sauce

2 dl Wein	trockener Rheingauer Riesling, nur leicht erwärmen
3 El Honig	darin auflösen. Mit grob gemahlenem
schwarzem Pfeffer	und
1 MSp Anis	abwürzen.

Die Eierkuchen

In einer möglichst breiten Pfanne in Öl (und etwas Butter) vier gleichmäßige Eierkuchen (nur von einer Seite gebacken) herausbacken. Jeweils in der Mitte die Fülle anrichten: Hähnchenbrüste in Streifen schneiden, einen entsprechenden Anteil der gebratenen Birnen und Weißbrotwürfel, die zuvor mit Salz, Pfeffer, Zucker und Ingwer bestreut wurden. Die Pfannkuchen von allen vier Seiten zur Mitte hin einschlagen (wie beim Briefkuvert), einen Teller darauf legen und mit der Pfanne stürzen. Die gefüllten Eierkuchen in eine Auflaufform gleiten lassen.

Die Sauce einfüllen

Bei jedem Eierkuchen in der Mitte ein halbrundes Deckelchen einschneiden und die Sauce hineingießen. Das Deckelchen wieder zudrücken.

3 Geflügel

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 bis 15 Minuten nachbacken.

Resume

Die „Rheingauer Hühner“ sind ein schönes kleines Sommeressen, das mit seiner eigenwilligen Mischung von Gewürzen den Gaumen überrascht, vielfältig und harmonisch zugleich.

Es wird sehr gut von einem trockenen Riesling begleitet.

Dauer: 1,5 Stunden für die gefüllten Eierkuchen-Briefumschläge 15 Minuten für die Sauce + 15 Minuten im Backofen

Beilage: Salat, Baguette

Tip

Man kann diese „*guote spis*“ für einen sommerlichen Imbiß mit Gästen sehr gut bis einschließlich den Eierkuchen vorbereiten und erst bei Eintreffen der Gäste die Sauce einfüllen.

Geschichte dieses Rezeptes

Dieses Rezept ist überliefert im wohl ältesten Kochbuch deutscher Sprache, der „*Würzburger Liederhandschrift*“ einer Pergamenthandschrift, die in der Münchener Universitätsbibliothek als Codex 20 MS.731 aufbewahrt wird. Man datiert sie in die Zeit zwischen 1345 und 1354, also etwa hundert Jahre bevor Gutenberg 1450 seine ersten Druckversuche unternahm.

Im Kochbuchteil unter dem Titel „*von guoten spise*“ ist es vermerkt. Wir übersetzen uns die „*guoten spise*“ mal lieber mit „guter Speise“ statt mit „Goten-Speise“.

Übernommen aus:

Elmar M. Lorey: Rheingauer Hühner – *hünre von rinkauwe*
Ein Rezept aus dem Mittelalter und seine Geschichte
in Rheingau-Forum, Zeitschrift für Wein, Geschichte, Kultur;
Heft 1/2007, Seiten 2–11; ISSN 0942 4474

Gans mit Sauerkraut nach Johann Lafer

1 Gans	bratfertig machen
Röstgemüse	grobgeschnitten kurz anrösten (Lauch, Karotten, Sellerie)
	für die Füllung:
500 g Äpfel	geschält und in Stücken
Backpflaumen	in Sherry eingeweicht
Kastanien und/oder Kartoffeln	
1 Prise Zucker	dann Gans mit hinein und bei ca. 120 Grad 4–5 Stunden braten dann zum Bräunen noch ca. 15 Minuten bei mindestens 200 Grad und offenem Deckel
800 g Sauerkraut	
1 Zwiebel	gewürfelt
1 Gewürzsäckchen mit Wacholder, Nelke, Lorbeer, Pfeffer	
Salz	
30 g Butter	darin die Zwiebel andünsten. Das gewässerte Sauerkraut und Gewürzsäckchen hinzufügen und mit
0,5l Lindenblütentee	(oder Weißburgunder) und
0,3l Geflügelfond	auffüllen
1 Glas grüne Feigen (besser wären frische)	1,5 Stunden köcheln lassen

Vorbereitung: 1 Stunde

Zubereitung: 5 Stunden 30 Minuten

Beilage: Kastanien auch als Salat, Klöße, Kartoffeln und natürlich das soeben zubereitete Sauerkraut

Rote Hühner

- 1 Brathuhn (1,2 kg) waschen, innen und außen salzen und in einer Kasserolle mit reichlich Butter im Ofen bei 140–160 °C 1,5 Stunden braten. Auskühlen lassen. Bratenfond abseihen und beiseite stellen. Die Haut vom Huhn abziehen und das Fleisch von den Knochen lösen. Das Fleisch in mundgerechte Happen schneiden und in eine Schüssel füllen.
- 6 Eier trennen. Das Eigelb zum Fleisch geben, das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
- 250 g Sahne leicht aufschlagen und ebenfalls zum Fleisch geben.
- 250 g Mehl hinzugeben und mit Safranpulver (1 Prise von 1 g) Zimtpulver (1 Prise) Musaktnuß (gerieben) Pfeffer + Salz kräftig würzen
- Etwas Bratbutter hinzugeben, abschmecken und eventuell noch ein wenig Milch (nach Bedarf) hinzugeben. Nun noch das geschlagenen Eiweiß in 3 Teilen untermischen. Eine gutbebutterte Auflaufform mit Mehl bestäuben, die Hühnermasse einfüllen und mit Butterflocken belegen.
- Bei ca. 180 °C backen bis der 'Kuchen' durchgebacken ist und sich oben eine schöne gelbe Kruste gebildet hat.
- Kräuter frisch gehackt (Schnittlauch, Kerbel, Liebstöckl, Petersilie, Kresse) zum Garnieren.

Dauer: 30 Minuten Vorbereitung plus

1,5–2 Stunden Bratzeit für das Huhn plus

30 Minuten Abkühlen plus

0,5–1 Stunde Backzeit für den 'Kuchen'

Kapaunenbrühe mit Gewürzen

Heute würde wohl kaum ein Koch auf die Idee kommen, den seltenen und **edlen** Kapaun einfach nur zu einer Brühe zu verkochen, sondern diesen natürlich (eventuell **edel** gefüllt) braten. Aber man kann die Karkassen und – sofern vorhanden – die Innereien zu einer wunderbaren und kräftigen Kapaunensuppe verarbeiten.

1 Zwiebel	halbieren und mit den Schnittflächen ohne Fett (auf einer Alufolie) auf der Herdplatte anrösten.
4 Hahnenkämme ⁴	(sofern vorhanden) reinigen, in Salzwasser weich kochen (45 Minuten), im Kochwasser bereit halten.
Karkasse	(Knochen, Fleischreste) von einem gebratenen Kapaun grob zerteilen und in einer großen Kasserolle in etwas
Butterschmalz	anrösten.
1 Karotte	putzen, grob zerschneiden
Staudensellerie	(1 Stange) putzen, grob zerschneiden; hinzugeben und ebenfalls anrösten. Dann die Zwiebel und
1 Stange Zimt	und
3–4 Stück Macis	(Muskatblüte), einige
Gewürznelken	dazugeben. Wenn die Gewürze duften alles mit einem guten Schuß
Sherryessig	ablöschen und mit dem Sud, in dem die Hahnenkämme gekocht wurden, aufgießen;
Innereien	(Herz, Magen Nieren, etc.) hinzufügen. Alles mindestens 2,5 Stunden (besser 4–5 Stunden) leise köcheln lassen, nur bei Bedarf etwas Wasser nachgeben. Die fertige Brühe durch ein Sieb passieren und das verkochte Kapaunenfleisch gut ausdrücken. Die so gewonnene Brühe wieder auf den Herd stellen und etwas einkochen lassen, um den Geschmack zu intensivieren.
Sherry	(1 Glas alten) dazugeben und
salzen.	Wenn die Suppe richtig geschmackvoll ist, mit
Mehlbutter	(kalte, mit 2 EL Mehl verknetete 2 EL Butter) binden (man wird nicht die gesamte Butter brauchen) und mit einem Schuß
Sahne	verfeinern, eventuell nachsalzen und heiß auftragen.

Dauer: 30 Minuten Vorbereitung plus 45 Minuten Kochzeit für die Kämme plus 4–5 Stunden Kochzeit für die Brühe

⁴Die Hahnenkämme kann man entweder im Ganzen (als Dekoration) oder klein geschnitten (als Einlage) der Suppe begeben oder für eine andere Zubereitung verwenden (z. B. schmecken sie paniert oder gebacken sehr gut, aber auch klein geschnitten mit Bohnen vermischt oder in Omelettes verarbeitet sind sie empfehlenswert.)

⁵Man kann diese Suppe selbstverständlich auch aus Suppenhühnern oder auch nur aus Hühnerkarkassen herstellen. Wichtig ist aber auch hier, das Fleisch (und die Karkassen) vorher goldgelb anzubraten, um der Suppe ein besonders haltvolles Aroma zu geben.

Wildenten mit Salbei

- 2 Wildenten (gut abgehangen, küchenfertig) mit der Marinade bestreichen und mindestens 12 Stunden ziehen lassen, häufig wenden.
Für die Marinade
einen Teil der Kräuter beiseite legen (für die Garnitur)
- 12 Salbeiblätter (oder mehr wenn man Salbei gerne mag)
Petersilie (1 Bund) hacken,
4–6 Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen und mit
Weißweinessig (1 Glas) zu einer Marinade verrühren.
Die Marinade abseihen und die Enten in Portionsstücke zerlegen. Etwas
Schmalz in einer schweren Kasserolle erhitzen und die Ententeile darin kräftig anbraten, danach herausnehmen. Im Bratfett der Enten nun die grobgehackte
1 Zwiebel (groß) mit etwas frischer
Butter anbraten, dann mit
Geflügelbrühe (nach Bedarf) ablöschen. Alles verrühren und die Ententeile wieder in die Kasserolle geben.
1 Glas Weißwein (trockener) angießen und verkochen lassen. Dann einen Deckel auf die Kasserolle geben und die Ententeile (unter gelegentlichem Wenden) langsam fertig schmoren, bei Bedarf Brühe zugießen.
Das fertige Entenfleisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten.
Den Bratenfond mit etwas Brühe und Wein zur richtigen Konsistenz rühren, mit
Meersalz abschmecken und über das Fleisch gießen.
Mit den zurückbehaltenen Kräutern garnieren und sofort auftragen.

Dauer: 30 Minuten plus 2–3 Stunden Garzeit plus 12 Stunden Marinierzeit

Gebratener Kapaun mit Kastanienfüllung

	Für die Füllung
800 g Kastanien	(geschält und in leicht gesalzenem Wasser vorgegart) durch ein Sieb passieren und die rohe
350 g Geflügelleber	(Leber vom Kapaun und zusätzlich Gänse- oder Entenleber, ersatzweise auch Hühnerleber) hacken, beides mischen, dann
4–6 Eier	
0,5 Zwiebel	(gerieben) und
2 El Trüffel	(gehackte schwarze) untermengen.
125 g Butter	mit geriebener
Muskatnuß	und
Salz + Pfeffer	schaumig abtreiben ¹ , dann unter die Kastanienfülle mischen, würzig abschmecken.

	Der Kapaun
4 kg Kapaun	Den gewaschenen und abgetrockneten innen und außen kräftig salzen, innen zusätzlich kräftig pfeffern. Kapaun mit der Masse füllen und zunähen (evtl. binden).
200 g Butter	in einer Kasserolle aufschäumen, Kapaun mit der Brust nach unten in die schäumende Butter legen und mit
0,5 l Wasser	(heiß) übergießen. In den Ofen schieben und bei etwa 180 °C etwa 3 Stunden braten. Die ersten 1,5 Stunden mit einer Folie abdecken, dann wenden und ohne die Folie knusprig braun fertig braten. Sollte der Saft zu stark einkochen etwas
Geflügelbrühe	nachgeben. Den Kapaun auf einer Platte anrichten und bei Tisch tranchieren. Bratensaft extra dazu reichen.

Dauer: 45 Minuten plus 3 Stunden Garzeit

Tip 1: man kann auch einen jungen Truthahn oder ein großes Huhn verwenden

Tip 2: Besonders gut schmeckt das Gericht mit frischen Trüffeln. 4 mittlere Trüffel (ungefähr so groß wie eine kleine Kartoffel) schwarze Trüffeln waschen und in die Bauchhöhle des Kapaun geben. Den Vogel salzen, in ein Tuch einwickeln und 1–2 Tage im Kühlschrank ruhen lassen. So dringt das Salz ins Fleisch und macht es schön würzig und gleichzeitig nimmt der Kapaun das Aroma der schwarzen Trüffel auf. Die Trüffeln anschließend schälen und klein würfeln, die Schale hacken und beides unter die Fülle mischen.

¹Abtreiben ist ein Koch-Fachbegriff. Abtreiben besteht darin, dass man Fett bei Zimmertemperatur so lange rührt, bis es flaumig wird, weitere Zutaten jeweils nacheinander dazu rührt.

Hühnerfrikassee auf Semmelschnitten

Für die Brühe
1 Suppenhuhn vierteln und in
2 l Wasser mit
Wurzelgemüse (1 Bund)
1 Lorbeerblatt
Pfefferkörnern und
Salz kochen. Die Abseihen und auf 1 l reduzieren.

Für das Frikassee
1 Poularde waschen, trocknen, in 8 Stücke schneiden. In einer
großen Kasserolle ausreichend
150–200 g Butter aufschäumen, das Geflügelfleisch dazugeben und rund-
herum gelb anbraten (die Butter darf nicht braun
werden). Mit
1–2 EL Mehl stauben, nur kurz rösten (es darf keine Farbe anneh-
men) und alles mit der vorbereiteten Hühnerbrühe und
250 ml Weißwein (sehr guter) aufgießen. Auf mittlerer Flamme köcheln
bis das Fleisch gar ist.
Fleisch aus der Kasserolle nehmen, Topf vom Herd
nehmen.
250 ml Sahne mit
2–3 Eidotter verquirlen und die Sauce damit legieren. Zuletzt
eiskalte Butter in Flocken in die Sauce einarbeiten und würzig mit
Zitronensaft (nach Geschmack)
Muskatnuß
Salz + Pfeffer (weißer) abschmecken. Fleisch wieder in die Sauce legen
und warm ziehen lassen.

Für die Semmelschnitten
4 Semmeln (in 2 cm dicke Scheiben geschnitten) in
Butterschmalz beidseitig goldbraun rösten. Semmelschnitten auf 4 Tel-
ler verteilen, das Fleisch darauf anrichten und mit der
Sauce übergießen und auftragen.

Dauer: 45 Minuten plus 3 Stunden Garzeit

Tip: Junge Hühner sollte man braten. Für Suppen, Ragouts und Frikassee eigen-
en sich Poularden und Suppenhühner besser, weil sie der Sauce mehr Ge-
schmack geben.

Braisiertes Masthuhnbrüstchen mit Estragon- und Ölsauce

- 4 Filets (schöne Hühnerbrustfilets vom Masthuhn)
salzen (mit Meersalz)
- 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen
- 6 EL Gemüse (gehäufte Löffel) (Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel) gewürfelt darin hellgelb anrösten, dann zur Seite schieben und die Hühnerbrustfilets in derselben Pfanne hellgelb von beiden Seiten anbraten. Nun alles mit
- Hühnerbrühe (nach Bedarf) ablöschen
- 1 Bund Estragon zugeben und die Hühnerbrustfilets langsam zugedeckt braisieren³, bei Bedarf frische Brühe hinzugeben. Wenn das Huhn gar ist und das feine Aroma des Estragon aufgenommen hat, aus der Pfanne nehmen, mit etwas Kochfond in Folie wickeln und im Ofen warm halten.
- Pfeilwurzmehl⁴ (ersatzweise mit kaltem Wasser angerührte Stärke) abbinden. Hühnerbrustfilets auf Tellern anrichten und mit der gebundenen Sauce überziehen. Dazu reicht man folgende Öl-Sauce:
- 4 Schalotten gehackt mit
- 4 EL Dijon-Senf vermischen, dann mit einem Schneebesen so viel
- 125–200 ml Öl (Distel-, Trauben- oder Sonnenblumenöl) einarbeiten, das eine sämige Sauce entsteht. Diese Sauce mit
- etwas Olivenöl
- 2–3 EL Kerbel (gehackter)
- Pfeffer und Salz abschmecken.

Dauer: 45 Minuten plus 1 Stunde Garzeit

³Braisieren: Die Gartemperatur solle 100°C nicht übersteigen

⁴Pfeilwurzmehl, auch *Arrowroot* genannt, ist ein leicht verdauliches Stärkemehl. Es wird aus den Wurzeln und Knollen einiger tropischer Stauden (Marantaarten) gewonnen. Es ist in Reformhäusern erhältlich.

4 Schwein

Schwein zu haben,
heißt nicht Schwein zu sein.

(unbekannt)

Süß-saures Schweinefleisch

750 g Schweinefilet	in kleine Würfel schneiden und mit
3 EL Sojasoße	und
Salz, Pfeffer	mischen. Dann in
50 g Stärkepulver	wenden und in
8 EL Öl	braun braten, warm stellen.
2 rote, 1 gelbe Paprika	putzen, in Würfel schneiden und mit den
500 g Ananasstücke	im restlichen + 2 EL Öl anbraten.
125 ccm Ananassaft	
125 ccm Brühe	
10 EL Soja-Soße	
3 Gläser Sherry	zugeben. Mit
Salz + Sambal Oelek	würzen.
25 g Stärkepulver	mit Wasser verrühren, Soße damit binden. Fleisch
	untermischen.

Dauer: 30 Minuten Filet parieren und 45 Minuten braten

Beilage: Reis, und zum Würzen Sambal Oelek oder Harissa

Grünkohl mit Maronen und karamellisierten Kartoffeln

16 kleine Kartoffeln	Kartoffeln mit Schale gar kochen und anschließend pellen.
50 g Schmalz	erhitzen.
2 kg Grünkohl	Grünkohl darin andünsten
0,5 l Gemüsebrühe	angießen, alles mit
Salz	
Pfeffer	
Muskat	kräftig abschmecken und etwa 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
1 EL Senf	und
250 g Esskastanien	etwa zehn Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben und mitziehen lassen. Evtl. Kastanien ebenfalls karamellisieren.
1 EL Butter	zerlassen und gepellte Kartoffeln darin braten.
25 g Zucker	darübergeben und fünf bis zehn Minuten karamellisieren lassen.
4 Scheiben Kasseler (gebraten)	Glasierte Kartoffeln und als Beilage zum Grünkohl servieren.

Dauer: 1 Std 30 Min

Sauerrüben-Fleisch Wildschönau

500 g Schweinefleisch	in fingerbreite Stücke schneiden
1 Zwiebel	(klein) schälen, fein hacken
3–4 Knoblauchzehen	schälen, fein hacken
1–2 EL Schweineschmalz	die Fleischstreifen in heißem anbraten, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und anlaufen lassen. Mit
wenig Zucker	stauben und diesen karamellisieren lassen. Dann alles kräftig mit
1 TL Kümmel	(grob zerstoßen, evtl. auch gemahlenen) und
Salz	würzen. Mit
1 EL Mehl	stauben, dieses 2–3 Minuten mitrösten lassen, dann mit etwa
125 ml Brühe	(Suppe) ablöschen und die
800 g Sauerrüben	(gehackte Rüben werden milchsauer vergoren; in der Alpenregion wie Sauerkraut verwendet) hinzugeben. Die Rüben auf kleiner Flamme zugedeckt weich dün- sten. Vor dem Servieren mit einem ordentlichen Schuß (4–6 cl) Wildschönauer
Krautinger	Schnaps verfeinern.

Dauer: 1 Std 30 Min

dazu paßt: geröstetes Schwarzbrot oder Schmalzbrote

5 Suppen

Scharfe Pflaumensuppe

250 g Pflaumen	waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Ich nehme einfach Trockenpflaumen, die ich zerteile und einige Stunden in Sherry einweiche.
160 g Lauch	waschen und putzen.
Chilischote(n) (rot & frisch)	entkernen und mit dem Lauch in feine Scheiben schneiden.
30 g Speck (durchwachsenen)	in dünne Streifen schneiden.
2 EL Öl	in einem Topf erhitzen, den Speck darin auslassen, knusprig braten und herausnehmen. Lauch und Chili im Fett andünsten. Mit ablöschen.
100 ml chinesischem Pflaumenwein oder trockenem Weisswein	
600 ml Gemüsebrühe	zufügen und etwa 5 Min. köcheln lassen. Pflaumen zugeben, nochmals aufkochen lassen und mit
Salz, Pfeffer, Chilipaste (z. B. Sambal Oelek oder Harissa) und 1 TL Zitronensaft	abschmecken. Zum Servieren mit den Speckstreifen bestreuen.

Dauer: mind. 30 Minuten

Supa de Pui cu Galuste

Rumänische Hühnersuppe mit Griesklößchen

1 Huhn
kochendem Wasser
1 Gemüsezwiebel
5–10 Pfefferkörner
Prise Salz

zerteilen und in einen Topf mit geben. Die ganze sowie und eine kräftige dazugeben und alles bei mittlerer Hitze kochen lassen.

3 Kohlrabis
1 kg Möhren
1 Staudensellerie
 $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle

In der Zwischenzeit das Gemüse putzen, dabei die kleinschneiden, dicke halbieren, und hinzugeben. Alles ca. 1–1,5 Stunden köcheln lassen, dabei das Fleisch und das Gemüse auf Bißfestigkeit prüfen.

2l Wasser
Instantbrühe
2 Eier

Während dessen für die Klößchen gleich zu Beginn in einem Topf erhitzen und zufügen. trennen, das Eiweiß in einem tiefen Teller schaumig schlagen, etwas beimengen, und solange hineinrühren, bis sich die anfangs geschmeidige Masse nur noch schwer rühren läßt. Eine Gabel anfeuchten und damit ein Klößchen formen. Dieses in das kochende Wasser gleiten lassen, so verfahren bis die Griesmasse verbraucht ist. 10–15 Minuten auf mittlerer Flamme köcheln lassen bis die Klößchen aufgehen und locker und leicht werden.

Pflanzen-Öl
Gries

Vorbereitung: Vorbereitung: 1 Stunde

Zubereitung: 1 Stunde 30 Minuten

Beilage: die soeben erst gemachten Griesklößchen

Minestrone di Pollo

Suppengemüse	putzen und waschen
1 Gemüsezwiebel	schälen, halbieren und mit den Schnittflächen auf einem Stück Alufolie in der Pfanne dunkel bräunen
1 Bresse Poularde (1,5 kg)	ausnehmen und waschen
200 ml Weißwein	mit den
3l Geflügelbrühe, dem Suppengemüse, der Zwiebel, 2 Lorbeerblättern, 2 Zweigen Thymian, 2 Zweigen Petersilie, 10 Pfefferkörnern, 1 Gewürznelke, 3 Pimentkörnern	in einen Topf geben und aufkochen lassen.
Die Poularde	heineingeben und bei geringer Hitze knapp über dem Siedepunkt in 45–60 Minuten gar ziehen lassen.
8 Stangen	Inzwischen
8 Stangen	weißer Spargel und
6 Stangen	grüner Spargel schälen.
100 g gepalzte Erbsen	Staudensellerie schälen und die Fäden abziehen, in schräge Stücke von 3 cm Länge schneiden.
100 g gepalzte Saubohnen	und
Von den Saubohnen	kurz in kochendes Wasser geben und dann gleich in Eiswasser abschrecken.
8 Fingermöhren	die dünne Haut entfernen.
Die Gemüse	schälen.
Die fertige Poularde	einzeln in Salzwasser bissfest kochen und dann gleich in Eiswasser abschrecken.
Den Fond	aus dem Fond heben und tranchieren. Die Haut entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und würfeln.
Fleur du Sel (Meersalz)	durch ein Spitzsieb in einen Topf abgießen und bei Bedarf mit
Die Gemüse- und Hühner- teile	abschmecken.
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	in den Fond geben, erhitzen und mit
	den Kerbelblättchen garnieren.

Dauer: 1 Stunde 30 Minuten

Sanddorn-Kürbissuppe

1 Hokkaido-Kürbis	waschen, entkernen und in Stücke schneiden
2 Äpfel	waschen, entkernen und in Stücke schneiden
2 Zwiebeln	schälen, fein würfeln
! TL Ingwer	(fein gehackt) mit den Zwiebeln in einem Topf mit
2 EL Öl	anschwitzen. Etwas
Zucker	zugeben und die Kürbis- und Apfelstücke kurz mit anbraten. Alles mit etwas
Weißweinessig	ablöschen, mit
0,75 l Gemüsebrühe	auffüllen. Einmal aufkochen lassen und rund 10 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.
	Die Suppe pürieren, die
0,2 l Sanddornsafte	zugeben und etwa 3 Minuten köcheln.
	Abschmecken mit
Pfeffer + Salz	sowie, falls gewünscht
etwas Sahne	

Dauer: 30 Minuten + 15 Minuten Kochzeit

6 vegetarisch

Schüttel mich, rüttel mich,
die schönste Pflaume, die bin ich.

(unbekannt)

Kastaniensalat

500 g Eßkastanien

10 grüne Oliven

1 Handvoll Sultaninen

1 EL Petersilie

1 Zwiebel

Kapern,

Essig, Öl, Salz, Pfeffer

Die Kastanien kreuzweise einschneiden und portionsweise 5 Minuten in kochendem Wasser garen. Dann herausnehmen und – noch heiß – die Schalen sauber entfernen. Erkalten lassen, dann in Stücke schneiden.

klein schneiden, die Flüssigkeit weggießen.

Die Kastanien mit den gewaschenen Sultaninen, den Oliven,

feingehackt und

fein geschnitten vermengen. Hierzu passen auch sehr gut

wenn man sie denn hat.

zu einer Vinaigrette verrühren und unter die Kastanien mischen. Mindestens 15 Minuten durchziehen lassen und vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Dauer: 20 Minuten

Glasierte Maronen

50 g Zucker

2 cl Ahornsirup

200 g Butter

10 cl Sahne

200g Maroni

1 cl Kirschwasser

in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Dann mit

ablöschen und

zugeben. Mit

auffüllen und etwas einkochen lassen. Dann die geschält und gegart, kurz mitdünsten und nach Wunsch mit

abschmecken.

Dauer: 20 Minuten

passt zu Wild

Rotkohlsalat mit Obst

400 g Rotkohl	Die Rotkohlblätter waschen, ggf. blanchieren und sehr fein schneiden.
1 Zwiebel	in feine Streifen schneiden.
1 TL Salz, Pfeffer	zu einem Sud
2 EL Weinessig	
3 EL Weingelee	(= schwarze Johannisbeere)
3 EL Cassisgelee	
4 EL Orangensaft	
8 EL Rotwein	zusammen erhitzen.
	Heiß mit dem Rotkohl und den Zwiebelstreifen mischen und <i>gut durchziehen</i> lassen.
1 EL Zitronensaft	
1 EL Honig	
1 Apfel	schälen und in kleine Würfel schneiden.
2 Orangen	schälen und in Schnitze filetieren.
2 Bananen	Bananen schälen und in Scheiben teilen.
3 EL Traubenkernöl	
50 g Rosinen	mit kochend heißem Wasser überbrühen.
100 g Walnüsse (gehackt)	mit den Apfelwürfeln, Orangenschnitzen, Bananenscheiben, Rosinen, Traubenkernöl, Honig und dem Zitronensaft unter den Rotkohl mischen.

Dauer: 30 Minuten + 2 Stunden Wartezeit

Scharfe Eier

ca. 20 Eier
Chilies
1l Essig
Meerrettich
Pimentkörner
Lorbeerblätter
0,5l Sangrita (picante)

mindestens 10 Minuten hart kochen.
Einen Sud aufkochen aus
Eier schälen und in ein großes Gefäß legen. Mit der heißen Brühe übergießen und mindestens 10 Tage ziehen lassen.

Dauer: 50 Minuten + 10 Tage Wartezeit

Salsa von Nektarinen

Saft einer Zitrone
Schale einer Zitrone
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker
4 Nektarinen
1 rote Zwiebel
Petersilie

und
(gerieben) mit
mischen
in kleine Würfel schneiden und mit der
(feingehackt) und der
(feingehackt) mischen
eingesunden ziehen lassen

Dauer: 50 Minuten

Kartoffel-Möhren-Puffer mit Kräuter-Mango-Tartar

Dieses Rezept soll besonders gut mit der Kartoffelsorte *Blaue Elise* gelingen. Die *Blaue Elise* ist eine Neuzüchtung von 2004, vorwiegend festkochend, blaue Schale, lila Fleisch, ovale Knolle, kräftiger Kartoffelgeschmack.

Verwendung: Salat-, Pell- oder Püree-Kartoffel.

Für das Tartar

- 1 Mango schälen und fein würfeln
 - 0,5 Bund gemischte Kräuter (z. B. Basilikum, Sauerampfer, Borretsch, Petersilie, Schnittlauch (also eigentlich die der *Frankfurter Grünen Soße*)) waschen und fein hacken
 - 1 Chilischote (grün, scharf) waschen und fein hacken
 - 1 TL Koriander in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und dann in einem Mörser so fein wie möglich zerdrücken.
 - 0,5 Zitrone (unbehandelt, naturrein) waschen, die Schale dünn abschneiden und sehr fein hacken. Saft auspressen.
 - 1 TL Honig zufügen.
- Alle Zutaten miteinander verrühren, abschmecken und kalt stellen.

Für die Puffer

- 600 g Kartoffeln (*Blaue Elise*) schälen und grob reiben
 - 400 g Möhren schälen und grob reiben. Den Saft, der sich bildet abgießen.
 - 2 Lauchzwiebeln waschen, putzen und fein hacken
 - 1 Ei und Kartoffeln, Möhren und Lauchzwiebeln mit
 - 4 EL Mehl verrühren, mit
 - Salz + Pfeffer abschmecken.
- In einer kleinen Pfanne
- 3 EL Butterschmalz erhitzen.
- Mit einem großen Eßlöffel aus der Puffermasse kleine Häufchen in die Pfanne geben und flach drücken. Puffer bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 4 Minuten braten. Gebratenen Puffer im Backofen bei 80°C warm halten. Zum Servieren die Kartoffel-Puffer mit dem Kräuter-Mango-Tartar anrichten und mit
- Zitronenspalten garnieren.

Dauer: 50 Minuten

Blechkartoffeln mit Walnußpesto

Dieses Rezept soll besonders gut mit der Kartoffelsorte *La Bonotte* gelingen. *La Bonotte* ist die Königin der französischen Kartoffeln, das Alter ist unbekannt, vorwiegend festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, runde Knolle mit tieferen Augen, sehr cremiger, fein auf der Zunge zergehender Geschmack.

Verwendung: Pell-, Salz- oder Salatkartoffel.

	Backofen auf 200 °C vorheizen.
1 kg Kartoffeln	(La Bonotte) waschen und der Länge nach halbieren. Eine ofenfeste Form mit
Öl	auspinseln. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben in die Form legen, mit etwas
Öl	bepinseln und mit
Salz + Pfeffer	bestreuen. Etwa 30 Minuten backen. Inzwischen
2 Bund Petersilie	waschen, trocknen und die Blättchen abzupfen.
2 Knoblauchzehen	abziehen und mit der Petersilie und knapp
0,1l Öl	im Blitzhacker sehr fein zerkleinern.
100 g Walnußkerne	fein hacken und unter das Petersilien-Öl mischen. Mit
Salz + Pfeffer	und
1 Prise Chilipulver	abschmecken.
250 g Mozzarella	abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Petersilien-Pesto auf den Kartoffeln verteilen. Mozzarella-Scheiben drauflegen und die Kartoffeln noch etwa 15 Minuten backen, bis sie weich sind und der Käse leicht gebräunt ist.

Dauer: 60 Minuten

Beilage: Tomatensalat mit Balsamico-Honig-Dressing

Erbsen auf höfische Art

Das *Höfische* an diesem Gericht bestand in der komplizierten Zubereitung. Das konnte man also nur dort machen, wo viel Küchenpersonal zur Verfügung stand.

300 g Erbsen	(geschälte, getrocknete) über Nacht einweichen. Die Erbsen mit wenig Einweichwasser
Salz + Pfeffer	bei schwacher Hitze 2 Stunden weich kochen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgeben.
3 EL Weißwein	(halbtrocken) mit
2–3 EL Waldhonig ³	aufkochen und etwas reduzieren lassen, warm halten. Wenn die Erbsen weich sind und das Kochwasser ganz verdampft ist, nachpfeffern. Die Erbsen durch ein Passiersieb drücken; diese Masse in einen Dressiersack mit Zackentülle einfüllen und in eine Schüssel dressieren. Mit dem Honig-Wein beträufeln, etwas zuckern und servieren.

Dauer: 30 Minuten plus 2 Stundenkochzeit plus 1 Nacht Einweichzeit

Tip: Wer möchte kann das Püree mit Minze garnieren.

³Das Würzen des Weines mit Honig war eine typische Zubereitungsart in kälteren Regionen, wo es während der Reifezeit der Trauben weniger Sonnenstunden gab und der Wein daher saurer war als in Südeuropa.

gefüllte Eier mit Orangen-Senfsauce

8 Eier	hart kochen, abschrecken, schälen. Für die Sauce
1 Schalotte	schälen, fein hacken und in einer Kasserolle trocken andünsten, dann
8 EL Orangenmarmelade	(bittere)
6–8 EL Senf	(scharfer)
4–6 EL Rotwein	dazugeben. Alles leicht erwärmen (etwa 70°C), dann vom Herd nehmen, 15 Minuten warm ziehen lassen und danach
pfeffern	Die geschälten Eier halbieren, Eigelbe entfernen und die ausgehöhlten Eihälften dekorativ auf einer Platte anrichten. Eigelbe mit
etwas Senf	
Anissamen	(zerstoßene) und
Koriandersamen	(zerstoßene) schaumig schlagen, in die ausgehöhlten Eihälften füllen und mit der Sauce beträufelt auftri- schen.

Dauer: 30 Minuten plus 10 Minuten Kochzeit plus 15 Minuten ziehen lassen

Pistazienkoch

300 g Pistazien	(man kann auch mehr nehmen) nach Belieben grob zerstoßen oder in einem Cutter fein mahlen.
650 ml Milch	und Pistazien in einen Topf füllen und langsam aufkochen lassen.
Zucker	nach Geschmack hinzugeben und alles eine Weile köcheln lassen – mit einem Holzlöffel rühren, damit nichts ansetzt.
75 g Mehl	mit
100 ml Milch	kalt glatt rühren, durch ein Sieb in die Pistazienmilch seihen, alles gut rühren und langsam sämig einkochen lassen. Hat die Masse eine dickliche Konsistenz, den Topf vom Herd nehmen und zuerst die
4 ganzen Eier	danach die
2–3 Eidotter	earbeiten.
1 Prise Salz	und nach Belieben mit
Lebensmittelfarbe	färben. Lauwarm oder auch kalt servieren.

Dauer: 30 Minuten plus 10 Minuten Kochzeit

Karottenkoch mit Weizen

- 1 große Zwiebel schälen, fein hacken und
2 Knoblauchzehen schälen, fein hacken in
1 EL Butter auf kleiner Flamme 20 Minuten zugedeckt weich dünsten – ab und zu umrühren.
0,5l Milch dazugießen, dann
750 g Karotten geputzt und gewürfelt
1 Gelbe Rübe geputzt und gewürfelt und
1 EL Zucker hinzugeben. Wenn das Gemüse weich ist (ca. 20 Minuten) mit einem Stabmixer pürieren und mit
1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
1 Prise Kardamom
1 Prise Koriander (gemahlen)
Muskatnuß (frisch gerieben)
Salz + Pfeffer (weiß) würzen, 2–3 Minuten nachziehen lassen, dann vom Herd nehmen.
250 ml Sahne mit
75 g Mehl glatt rühren und in die Masse einarbeiten, dann
4 Eidotter einen nach dem anderen einarbeiten. Den dicklichen Koch abschrecken und etwas ruhen lassen.
8 EL Weichweizen (in kaltem Wasser eingeweicht) abtropfen lassen und in
Butter leicht rösten, dann in einer Schüssel mit
Koriander (1 Bund frisches Koriandergrün) gehackt
2 EL Petersilie fein gehackt und
Salz + Pfeffer würzen. Das lauwarme Karottenkoch in Schüsseln verteilen und mit dem Weichweizen bestreut servieren.

Dauer: 30 Minuten plus 40 Minuten Kochzeit

Tip: Wer es pikant liebt, der würzt diesen Koch zusätzlich mit Harissa oder gibt dem Hartweizen eine oder zwei gehackte Chilischoten bei.

Erdbeer-Champagner-Suppe mit Ananas

- 1 Ananas (groß und reif) den Deckel abschneiden, das Innere so herauslösen, daß die Außenschale nicht verletzt wird. Das Fruchtfleisch möglichst im Ganzen aus der Frucht herauslösen, sodaß man leicht den inneren Strunk herausstechen kann und die gewonnenen Scheiben mit Innenloch erhält. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel füllen; leicht zuckern
- 300 g Erdbeeren (frische, große) waschen, vom Strunk befreien, halbieren
2–3 EL Zucker in einer (beschichteten) Pfanne karamellisieren, Erdbeeren hinein geben und 2–3 Minuten auf mittlerer Hitze garen – dabei die Hälfte der Erdbeeren mit einer Gabel zerdrücken. Erdbeeren mit
- 4 cl Kirschwasser ablöschen und weitere 2–3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und noch etwas Kirschwasser hinzugeben, danach abkühlen lassen.
- 2 Glas Champagner (oder Traminer-Sekt) unterrühren. Erdbeersuppe 3–4 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen. Vor dem Servieren die kalte Erdbeersuppe in die tiefgekühlte Ananasschale füllen und weitere
- 2 Glas Champagner (oder Traminer-Sekt) aufgießen und mit
Minze und
Schlagsahne garnieren.

Dauer: 30 Minuten plus 40 Minuten Kochzeit

Tip: Man kann die Erdbeersuppe auch portioniert auf gekühlten Tellern anrichten.

Klare Zwiebelsuppe

Variante 1

1,5 kg Zwiebeln	(weiße) schälen, in Ringe scheiden, in etwas
Butter	dünsten, mit
2l Wasser	(oder Gemüsebrühe) aufgießen.
1 Glas Weißwein	(trockener) und
1–2 Zweige Thymian	und
Kümmel	(im Mörser zerstoßen) und
Salz + Pfeffer	zugeben, dann aufkochen und 5 Minuten kochen lassen.
	Abseihen und mit
Salz + Pfeffer	abschmecken.

Variante 2

1,5 kg Zwiebeln	(weiße) schälen, in Ringe scheiden, in etwas
Butter	20 Minuten dünsten,
1–2 Zweige Thymian	und
Kümmel	(im Mörser zerstoßen) dazugeben, 5 Minuten mitdün-
	sten lassen, dann
1 Glas Weißwein	(trockener) und
2l Wasser	(oder Gemüsebrühe) aufgießen. 1,5–2 Stunden langsam
	köcheln lassen.
	Die Suppe kann so oder auch abgeseiht genossen wer-
	den. Mit
Salz + Pfeffer	abschmecken.

Dauer: 45 Minuten plus 10 Minuten Kochzeit bzw. 2 Stunden

Florentiner Salat

500 g Makkaroni	(kurze) in Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen, danach sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Abgeseigte Nudeln in eine Schüssel füllen.
0,5 l Sahne	steif schalgen, mit
Zitronensaft	(nach Geschmack) (oder Estragon-Essig),
Zitronenschale	(blanchierter)
4–6 EL Meerrettich	(frisch geriebenem)
Brunnenkresse	(1 Bund), gehackt
Estragon	(4–6 Blätter) fein geschnitten
1 EL Zucker	und
Salz + Pfeffer	würzen.
	Die erkalteten und sorgfältig abgetropften Makkaroni mit der Sahnesauce mischen. Alles auf einer Platte oder auf den Tellern anrichten und mit reichlich
Gartenkresse	(2 Tassen) auf Tischern.

Dauer: 45 Minuten plus 10 Minuten Kochzeit bzw. 2 Stunden

Tip: Eine ideale Vorspeise für ein sommerliches Mahl, das – z. B. mit kalten gebratenen Hühnerbruststreifen, Tomatenwürfeln, usw. – auch als Hauptgericht gereicht werden kann.

Auch als Beilage zu gebratenem Fleisch kann dieser Nudelsalat verwendet werden, er harmoniert z. B. sehr gut mit Kalbsbraten.

Kastaniensuppe mit Gänseleber, schwarzen Trüffeln und Sellerie

- 1 TL Staubzucker den gesiebten Staubzucker in einer Kasserolle karamellisieren lassen,
1 EL Butter hinzufügen und darin die
400 g Kastanien (gibt es fertig im Glas)
2–3 El Sellerie (-knolle fein gewürfelt)
1–2 Schalotten anschwitzen. Mit
750 ml Fond (Kalbsfond oder brauner Geflügelfond) aufgießen und
5–10 Minuten knapp unter dem Siedepunkt garen, bis die Kastanien zu zerfallen beginnen.
250 ml Sahne dazugeben und mit
Muskatnuß (frisch gerieben)
Pfeffer + Salz würzen.
1 EL Butter hinzufügen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit
Armagnac (1 Schuß) abschmecken.

- Die Einlage
schwarze Trüffel (klein gewürfelt, Menge nach Belieben) und
3–4 EL Staudensellerie (feingewürfelt und von den Fäden befreit) in
1 EL Butter und
etwas Kalbsfond dünsten.

- Kurz vor dem Servieren die Einlage in Suppentellern verteilen, die Suppe nochmals kurz aufschäumen und über die Einlag gießen. Mit
100 g Gänseleber (gewürfelt oder in Scheiben) garnieren.
Sofort servieren.

Dauer: 30 Minuten plus 10 Minuten Kochzeit

7 Käse

Spundekäs

150 g Butter	schaumig schlagen
200 g Philadelphia	
250 g Sahnequark	zugeben. Mit
Pfeffer, Salz, Kümmel	
Zwiebeln, Paprika	abschmecken.

Dauer: 20 Minuten

8 Desserts

Bitterer Tee, mit Wohlwollen dargeboten,
schmeckt süßer als Tee, den man mit saurer Miene reicht.

(aus China)

Schokoladen-Chantilly

200 ml	einer nach Belieben aromatisierten Flüssigkeit (z. B. Orangenlikör, Orangensaft, Espresso, Jo- hannisbeersaft)
250 g Schokolade	Beides in einem Topf langsam erwärmen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, wandert der Topf ins
Eiswasser	und Lafer rückt der Schokolade mit einem elek- trischen Rührgerät zu Leibe. Die Mischung geht nach kurzem auf und wird heller. Noch ein paar Sekunden Rührzeit – die Chantilly ist fertig.

Dauer: 30 Minuten

Orangenkompott

50 g Zucker	werden zu einem Sirup eingekocht. filetieren und mit von Orangenschalen im Sud ziehen lassen
2 EL Honig	
200 ml Orangensaft	
1 EL Grenadinesirup	
2–3 Orangen	
2 EL Streifen	

Dauer: 30 Minuten

karamellierte Äpfel

1 kg Äpfel (säuerliche) waschen, trocknen, Kerngehäuse austechen (die Äpfel können mit oder ohne Schale weiterverarbeitet werden, je nach Belieben). Die Äpfel in Scheiben oder Spalten schneiden
Zitronensaft darüberträufeln, dann in einer Schüssel
100 g Zucker und
Zimtpulver (nach Geschmack) vermischen
5 cl Calvados darüberträufeln und einige Zeit ziehen lassen.

Eine Tarteform gut einfetten.
Mit einer Lage Apfelscheiben auslegen,
etwas Zucker darüberstreuen und mit wiederum
5 cl Calvados darüberträufeln
65 g Butter in Flocken darüber verteilen. Restliche Äpfel dekorativ
darauf anrichten. Saft aus der Schüssel mit
100 g Zucker und
5 cl Calvados vermischen und über die Äpfel gießen.
65 g Butter in Flocken darüber verteilen.
Alles mit Zucker bestreuen
Im Backofen bei 240–250 °C backen bis die obere
Schicht schön braun ist – das dauert etwa 15–20 Minuten.
Äpfel in der Form servieren.

Dauer: 30 Minuten plus 20 Minuten Backzeit

Tip: Dazu paßt Vanille-Eis ganz wunderbar.

Wespennester

	Für den Teig
100 g Butter	mit
100 g Schmalz	schaumig schlagen.
4 Eidotter	und
1 Ei	
3 EL Zucker	
250 ml Milch	und
25 g Hefe	(mit etwas Zucker angerührt) dzugeben. Alles vermischen, danach
550–560 g Mehl	sorgfältig einarbeiten. Den Teig in eine Schüssel füllen und zugedeckt an einen warmen Ort stellen und gehen lassen.
	Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa messerrückendick auswalken. Aus dem Teig 2 Finger lange und 3 Finger breite Streifen schneiden, diese
	zuckern und
	Für die Füllung
	mit einem Gemisch aus
1 Zitrone	(Biozitrone, die abgeriebene Schale davon)
Zimt	
Mandeln	(ganze)
Rosinen	
Weinbeeren	(der Belag darf reichhaltig sein) belegt.
	Die Streifen zusammenrollen und in eine reichlich mit
Schmalz	gefettete Form schichten.
	Alles nochmals gründlich mit zerlassenem Schmalz bestreichen, danach erneut aufgehen lassen.
	Im Backofen bei guter Hitze (180–200 °C) goldgelb backen, dann aus der Form stürzen, die einzelnen <i>Wespennester</i> von einander lösen und reichlich mit
Puderzucker	bestreut servieren.

Dauer: 30 Minuten plus 30 Minuten Backzeit plus 1–2 Stunden Gehzeit

Orangentorte

- 8 Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
12 Eidotter mit
2–3 EL Zucker schaumig schlagen.
- 250 g Zucker mit
300 g Mandeln (fein gerieben) vermischen,
1 Bio-Orange (Saft und Schale davon) untermischen
Cointreau (1 Schuß) dazugeben
danach die Eidotter
150 g Biskuits (als Brösel) und schließlich den Eischnee vorsichtig
unterheben.

Die Masse in eine gutgefettete Kastenform (oder eine andere Backform) gießen und im nicht zu heißen Backofen (weniger als 140 °C) langsam backen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet.

Dauer: 30 Minuten plus 40 Minuten Backzeit

Tip: Dieser einfache Teig mit vielen Eiern wurde in vielfältigen Formen und Rezeptvarianten verwendet, weil er sich einerseits geschmacklich leicht variieren läßt und man andererseits aus ihm auch Kuchen in phantasievollen Formen backen kann. Die Menge der Brösel richtet sich nach der Größe der verwendeten Eier und nach der Teigbeschaffenheit. Es soöten ca. 150 g sein. Ansonsten ist dieser Kuchen sehr einfach zuzubereiten.

Milchreistorte mit Süßwein

0,8l Milch in einen Topf gießen, aufgeschnittene
2–3 Vanilleschoten das ausgekratzte Mark und
1 Prise Salz zugeben, aufkochen lassen und
0,2l Süßwein (excellenten) eingießen. Erneut aufkochen,
400–450 g Milchreis einrieseln lassen und auf kleiner Flamme solange garen,
bis er alle Flüssigkeit aufgenommen hat und sehr weich
ist. Zwischendurch umrühren, damit nichts anbrennt.
Topf vom Herd nehmen
200 g Zucker in den Reis einrühren, auskühlen lassen und die
Vanilleschoten entfernen.
3–4 Eier mit etwa
60 g Zucker in einer großen Schüssel aufschlagen. In diese Eiermasse
zuerst
800 g Ricotta einarbeiten, danach die
Rosinen (1–2 Handvoll in etwas Süßwein eingelegt)
1 TL Zimt und schließlich den Milchreis untermischen, alles vor-
sichtig gut vermengen.
Eine Springform (vorzugsweise antighaftbeschichtet)
mit etwa 20–26 cm Ø gut mit Butter einfetten, leicht
mit Mehkl bestäuben und mit der Reismasse füllen.
Bei 170°C etwa 1 Stunde backen, bis die Torte eine
goldbraune Farbe hat.
Torte auskühlen lassen und vor dem Servieren dick mit
geriebener Kuverture bestreuen.

Dauer: 30 Minuten plus 40 Minuten Backzeit

Tip: Dazu reicht man ein Glas Süßwein, und zwar denselben, den man für die
Torte verwendet hat.

Index

Äpfel

karamellierte Äpfel, 47

Blechkartoffeln mit Walnußpesto, 36

Braisiertes Masthuhnbrüstchen mit Estragon- und Ölsauce, 24

Chinesisch

Knusper-Ente, 15

Süß-saures Schweinefleisch, 25

Dessert

karamellierte Äpfel, 47

Milchreistorte mit Süßwein, 50

Orangenkompott, 46

Orangentorte, 49

Schokoladen-Chantilly, 46

Wespennester, 48

Ei

gef. Eier + Orangen-Senfsauce, 38

Rinderzunge in Eierkuchen, 5

Scharfe Eier, 34

Erbsen auf höfische Art, 37

Erdbeer-Champagner-Suppe mit Ananas, 41

Etwas Besonderes

Grünkohl mit Maronen, 26

Kastaniensalat, 32

Sauerrüben-Fleisch Wildschönau, 27

Exotisch

Scharfe Pflaumensuppe, 28

Florentiner Salat, 43

Gans mit Sauerkraut, 18

gebratene Lammschulter, 12

Gebratener Kapaun mit Kastanienfüllung, 22

gef. Eier mit Orangen-Senfsauce, 38

Geflügel

Braisiertes Masthuhnbrüstchen mit Estragon- und Ölsauce, 24

Chinesische Knusper-Ente, 15

Gans mit Sauerkraut nach Johann Lafer, 18

Gebratener Kapaun mit Kastanienfüllung, 22

Hühnerfrikassee auf Semmelschnitten, 23

Kapaunenbrühe mit Gewürzen, 20

Kapaunenragout, 14

Minestrone di Pollo, 30

Rheingauer Hühner, 16

Rote Hühner, 19

Supa de Pui cu Galuste, 29

Wildenten mit Salbei, 21

Gemüse

Sanddorn-Kürbissuppe, 31

Glasierte Maronen, 32

Grünkohl mit Maronen, 26

Griechisch

Stifado, 4

Hühnerfrikassee auf Semmelschnitten, 23

Käse

Spundekäs, 45

Kapaunenbrühe mit Gewürzen, 20

Kapaunenragout, 14

karamellierte Äpfel, 47

Karottenkoch mit Weizen, 40

Kartoffel-Möhren-Puffer mit Kräutermango-Tartar, 35

Kartoffeln

Blechkartoffeln mit Walnußpesto, 36

- Kartoffel-Möhren-Puffer, 35
- Kastanien
 - Grünkohl mit Maronen, 26
- Kastaniensalat, 32
- Kastaniensuppe mit Gänseleber, 44
- Kavalierspitz mit Kartoffelpüree, 8
- Klare Zwiebelsuppe, 42
- Kohl
 - Rotkohlsalat mit Obst, 33
- Lammherz, 10
- Lammschulter, gebratene, 12
- Lammstelzen im eigenen Saft, 11
- Lammtopf + Paprika + Zucchini, 13
- Milchreistorte mit Süßwein, 50
- Minestrone di Pollo, 30
- Obst
 - karamellisierte Äpfel, 47
 - Kartoffel-Möhren-Puffer mit Kräuter-Mango-Tartar, 35
 - Orangenkompott, 46
 - Orangentorte, 49
 - Rotkohlsalat mit Obst, 33
 - Salsa von Nektarinen, 34
 - Scharfe Pflaumensuppe, 28
 - Wespennester, 48
- Olla Podrida, 6
- Orangen
 - Orangenkompott, 46
 - Salsa von Nektarinen, 10, 34
- Orangenkompott, 46
- Orangentorte, 49
- Pistazienkoch, 39
- Rheingauer Hühner, 16
- Rind
 - Kavalierspitz mit Kartoffelpüree, 8
 - Olla Podrida, 6
 - Rinderbraten 'Goldenes Vlies', 7
 - Rinderzunge in Eierkuchen, 5
 - Stifado, 4
- Rinderbraten 'Goldenes Vlies', 7
- Rinderzunge in Eierkuchen, 5
- Rote Hühner, 19
- Rotkohlsalat mit Obst, 33
- Süß
 - Glasierte Maronen, 32
- Süß-saures Schweinefleisch, 25
- Salsa von Nektarinen, 10, 34
- Sanddorn-Kürbissuppe, 31
- Sauerrüben-Fleisch Wildschönau, 27
- Schaf
 - gebratene Lammschulter, 12
 - Lamm + Paprika + Zucchini, 13
 - Lammherz, 10
 - Lammstelzen im eigenen Saft, 11
- Scharfe Eier, 34
- Scharfe Pflaumensuppe, 28
- Schokoladen-Chantilly, 46
- Schwein
 - Süß-saures Schweinefleisch, 25
 - Sauerrüben-Fleisch Wildschönau, 27
- Spundekäs, 45
- Stifado, 4
- Supa de Pui cu Galuste, 29
- Suppen
 - Erdbeer-Champagner-Suppe mit Ananas, 41
 - Klare Zwiebelsuppe, 42
 - Minestrone di Pollo, 30
 - Sanddorn-Kürbissuppe, 31
 - Scharfe Pflaumensuppe, 28
 - Supa de Pui cu Galuste, 29
- Vegetarisch
 - Blechkartoffeln mit Walnußpesto, 36
 - Erbsen auf höfische Art, 37
 - Erdbeer-Champagner-Suppe mit Ananas, 41
 - Florentiner Salat, 43
 - gef. Eier + Orangen-Senfsauce, 38
 - Glasierte Maronen, 32
 - Karottenkoch mit Weizen, 40
 - Kartoffel-Möhren-Puffer, 35
 - Kastaniensalat, 32
 - Kastaniensuppe mit Gänseleber, 44

- Klare Zwiebelsuppe, [42](#)
- Pistazienkoch, [39](#)
- Rotkohlsalat mit Obst, [33](#)
- Salsa von Nektarinen, [10](#), [34](#)
- Scharfe Eier, [34](#)
- Scharfe Pflaumensuppe, [28](#)

- Wespennester, [48](#)
- Wildenten mit Salbei, [21](#)