



## **Dorf-Backhaus und Boeuf Cidre**

### **Rezepte von Laura Alena Schmid**

Alle Mengenangaben für **6 Personen**

## **Gruß aus der Küche: Original Unterböhringer Blätzle mit „Flotter Henne“ Geflügelsalat und Wildkräutern**

### **Zutaten Blätzle**

2,4 kg Weizenmehl 405  
1,7 Liter Wasser (nach Bedarf)  
1 Würfel Hefe  
50 g Salz  
Etwas flüssige Butter  
Salz & Kümmel nach Geschmack

### **Zubereitung**

Holzbackofen einheizen. Mehl, Hefe, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Dann 2-4 Stunden gehen lassen. Wenn die Ofentemperatur mindestens 220 Grad erreicht hat, kann die Asche weggeräumt werden und es kann mit dem Backen begonnen werden.

Traditionell werden die Blätzle von Hand auf der Eisernen Platte direkt am Backofentürle gezogen. Sollen größere Mengen auf einmal gemacht werden, werden die Blätzle über die Einleibschüssel gezogen und so in den Ofen auf den heißen Stein gelegt.

Wenn die Blätzle goldgelb werden und an den dünnen Stellen knusprig sind, rausholen. Die noch heißen Blätzle mit flüssiger Butter bestreichen und Salz und Kümmel nach Geschmack darauf streuen. Direkt noch warm genießen.

### **Zutaten Flotte Henne-Salat**

1 großes oder 2 kleine Suppenhühner  
1 Bund Suppengemüse: Zwiebel, Karotte, Sellerie  
Ca. 1/2 Sellerie im Glas  
120 g Walnüsse  
3-4 Blätter Giersch  
6 Löwenzahnblätter  
Finderdickes Bündel Petersilie  
Finderdickes Bündel Schnittlauch  
Ca. 5-6 Liebstöckelblätter  
1-2 Kopfsalatblätter pro Person  
1 Ei  
Wildblumen zum Garnieren z. B. Gänseblümchen, Salbei, Rotklee



### **Zubereitung**

Suppenhühner im Suppengemüse kochen, bis es ganz durch ist und leicht vom Knochen fällt. Abkühlen lassen und in kleine Stückchen zerlegen. Äpfel raspeln. Kräuter z. B. Giersch, Löwenzahn, Petersilie, Schnittlauch und Liebstöckel waschen und klein hacken. Mit den Walnüssen und dem Sellerie im Glas vermengen. Dann mit der selbstgemachten Mayonnaise vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten ein Einmachglas mit 1-2 Kopfsalatblättern und ein paar Löwenzahnblättern auslegen, den Flotte Henne-Salat hineingeben und mit einem geviertelten Ei, einer Walnuss und Wildblumen garnieren. Das Blätzle zusammen mit der Flotten Henne im Glas auf einem Holzbrett servieren.

### **Zutaten Mayonnaise**

1 Ei  
150 ml Sonnenblumenöl  
1 TL Senf  
Saft einer ¼ Zitrone  
1 TL Zucker  
Salz & Pfeffer

### **Zubereitung**

Das Ei als Erstes in ein Mixgefäß schlagen. Senf, Salz, Pfeffer und Zitronensaft hinzugeben, dann das Öl einfüllen. Den Stabmixer unten auf den Boden des Mixgefäßes stellen und einschalten. So lange mixen, bis die Masse nicht mehr weiter dicker wird und nicht mehr weiter vermischt. Den Stabmixer dann langsam nach oben ziehen und das dort verbliebene restliche Öl auch untermixen. Wenn alles Öl vermixt ist, ist die Mayonnaise fertig.

### **Begrüßungsgetränk Hof-Hugo**

#### **Zutaten**

1 Flasche Sekt  
Holunderblütensirup nach Geschmack  
Mineralwasser zum Auffüllen  
Ein paar Zweige frische Pfefferminze  
1-2 Zitronen  
1-2 Limetten  
Eiswürfel

### **Zubereitung**

Je 4 Eiswürfel, 2 halbe Scheiben Zitrone, 2 halbe Scheiben Limette, 4 Pfefferminzblätter in ein 0,3l Glas geben. Dann gut halb voll mit Sekt auffüllen und 4 cl Holunderblütensirup dazugeben. Mit Mineralwasser auffüllen.



## Hauptspeise: Boeuf Cidre vom Galloway Rind mit schwäbischen Spätzle und buntem Gemüse

### Zutaten Boeuf Cidre

1,2 kg grob geschnittenes Rindergulasch aus der Schulter  
Rinderschmalz zum Anbraten  
Ca. 1,2 l Apfelmost und 0,3 l zum Nachgießen  
3-4 Zwiebeln  
2-3 Zehen Knoblauch  
2-3 Karotten  
1-2 Pastinaken  
1 Petersilienwurzel  
300 g Champignons  
12-15 Wachholderbeeren (am besten frisch)  
1-2 Lorbeerblätter  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
6 Liebstöckelblätter  
1-2 Zweige Thymian  
1-2 Zweige Rosmarin  
Salz & Pfeffer  
Etwas Mehl zum Binden

### Zubereitung

Das Gemüse in Scheiben oder Stücke schneiden. Zwiebeln dünsten, bis sie leicht braun werden. Gulasch im Schmalz scharf anbraten. Knoblauch hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und direkt mit dem Apfelmost ablöschen.

Dann mit den Zwiebeln in einen Bräter geben und die halbe Menge Karotten, Pastinake, Petersilienwurzel, Kräuter und Gewürze hinzugeben. Mit Apfelmost auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Bei Bedarf während des Kochvorganges nochmal Flüssigkeit nachgießen.

Am besten über Nacht in den Holzbackofen stellen. Ansonsten mindestens 4 Stunden bei 100-150 Grad in den Ofen stellen.

1-1,5 Stunden vor Kochzeitende die restlichen Karotten und die Champignons hinzugeben. Bei Bedarf nochmal Apfelmost hinzugeben. Nach dem Kochende mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell die Sauce mit einem „Zwärle“ (Mehl-Wasser-Gemisch) eindicken.

### Zutaten Spätzle

600g Spätzlemehl  
6 Eier  
Salz  
180-240 ml lauwarmes Wasser  
Etwas Butter

### Zubereitung

Spätzlemehl, Eier und Salz vermischen. Dann langsam mit lauwarmem Wasser zu einem leicht zähen Teig verrühren. Wasser mit etwas Salz in einem Topf erhitzen und die Spätzle dann mit einem Schlesinger durch ein Spätzleblech in das kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle oben schwimmen, abschöpfen und abtropfen lassen. Dann mit etwas Butter in eine Schüssel geben.



### **Zutaten „Brösala“ (Schmelze)**

Ca. 3-4 EL Semmelbrösel  
Ca. 60 g Butter

### **Zubereitung**

Für die Brösala Semmelbrösel in Butter goldbraun anbraten und auf die Spätzle anrichten.

### **Zutaten Garnitur für Spätzle**

Eine halbe Hand voll junge Brennnesselblätter  
3-4 Prisen Brennnesselsamen  
Etwas Sonnenblumenöl zum Frittieren

### **Zubereitung**

Zum Garnieren junge Brennnesselblätter kurz in heißem Sonnenblumenöl frittieren. Diese dann in die „Brösala“ auf den Spätzle stecken und Brennnesselsamen darüber streuen.

### **Zutaten buntes Gemüse**

Etwa ½ Hokkaido Kürbis  
2-3 Pastinaken  
10-12 Zuckerschoten  
1-2 EL Zucker  
Einen Klecks Butter

### **Zubereitung**

Hokkaido in Scheiben schneiden. Pastinaken mit einem Juliennehobel in feine Streifen (Spaghetti) schneiden. Etwas Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Zucker und etwas Wasser dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Das Gemüse darin karamellisieren lassen.

Die Zuckerschoten nur kurz dünsten und mit eiskaltem Wasser abschrecken.

## **Nachspeise: Karamellierte Apfelspalten mit Vanillesoße an gefüllter Waffel**

### **Zutaten karamellierte Apfelspalten**

Ca. 2-3 Äpfel z. B. Brettacher  
3-4 EL Honig  
Ca. 1-2 EL Zucker oder nach eigenem Geschmack

### **Zubereitung**

Die Äpfel in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Honig, etwas Wasser und Zucker karamellisieren lassen.

### **Zutaten Vanillesoße**

600 ml Milch  
2 Eier  
3 EL Zucker  
2 EL Vanillezucker  
1 EL Speisestärke



### **Zubereitung**

Für die Vanillesoße Zucker, Vanillezucker, Speisestärke und Eier verrühren. Milch zugeben und mit einem Handrührgerät klümpchenfrei verrühren. Dann unter ständigem Rühren in einem Topf einmal kurz aufkochen lassen.

### **Zutaten gefüllte Waffeln**

300 g Mehl  
600 ml Milch  
2-3 Eier  
1 TL Salz  
Ca. 1 gehäufter EL Backpulver  
1 EL Speisestärke  
60 g zerlassene Butter  
Ca. 18 Stücke Schokolade  
Optional Puderzucker und/oder Kakao

### **Zubereitung**

Die Eier trennen. Mehl, Milch, die Eigelbe, Salz, Backpulver, Speisestärke zu einem glatten Teig verrühren. Die Butter in einem Topf zerlassen. Das Eischnee steif schlagen und vorsichtig unterheben. Dann den Teig in ein Waffeleisen für gefüllte Waffeln am Stiel geben. Beim Eingießen drei Stücke Milka Schokolade pro Waffel hineinlegen.  
Ca. 4 Minuten backen und danach mit Puderzucker und/oder Kakao bestäuben.

### **Zutaten Karamellsplitter**

5 EL Zucker  
60 g Butter  
1 – 2 EL Wasser

### **Zubereitung**

Zucker und Wasser bei schwacher Hitze im Topf langsam schmelzen. Den Zucker goldbraun karamellisieren. Dabei nicht umrühren. Butter zum Schluss zufügen. Wenn die gewünschte Farbe erreicht ist, den Karamell auf Backpapier geben und erstarren lassen. Dann in Splitter brechen und damit dekorieren.

### **Anrichten**

Etwas Eierlikör  
Je 1 Waffelbecher pro Person  
1 Klecks Sprühsahne pro Person  
Etwas Zimt-Zucker-Mischung  
Blütenpollen als Topping

Den Eierlikör in einen Waffelbecher geben und mit Sprühsahne und Zimt-Zucker bestreuen.

Alles auf einem Teller anrichten und die Apfelspalten und die Vanillesoße mit den Karamellsplittern und den Blütenpollen garnieren.