



Räucherduft im Kuhstall und Omas Blätz

Rezepte von Verena Krimbacher

Alle Mengenangaben für **6 Personen**

Gruß aus der Küche: Schnattern-Blätz (Fladen mit Winterhecken-Zwiebeln) und Rauchfleisch vom Rind

Zutaten Fladenteig

280 ml Wasser
40 g Hefe
300 g Ur-Dinkelmehl, Type 630
150 g Lichtkornroggenmehl, Type 1150
2 TL Salz

Zubereitung

Die Hefe mit lauwarmem Wasser (nicht zu heiß) anrühren. Kurz stehen lassen. Mehl und Salz dazugeben und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Zutaten Belag

1 EL Urdinkelmehl (Type 630)
200 g Sahne
200 g Schmand
2 Eier
1 Bund Schnattern (Winterheckenzwiebeln)
Salz

Pro Person je ca. 3 Scheiben dünn geschnittenes Rauchfleisch

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Blech/Stein einfetten. Die Fladen aufrollen oder mit der Hand ründlich ziehen. Den Belag draufgeben und im Backofen für ca. 20 Min. backen.

Zum Brot je ca. 3 Scheiben dünn geschnittenes Rauchfleisch pro Person servieren.

Tipp: Das Rauchfleisch kann auch als Würfel geschnitten und oben auf den Belag gelegt werden. Danach backen wie oben beschrieben.



Hauptspeise: Braten vom Weideochsen dazu Kartoffel-Wedges, Wildkräuterpüree und Zucchini-Spaghetti

Zutaten Fleisch

1 ½ kg Rindfleisch, Bratenstück
ÖL zum Anbraten
1 frische Knoblauchzehe
Handvoll Wildkräuter z. B. Giersch, Dost, Thymian/Qüendel, wenig Schafgabe
1 Scheibe Schwarzbrot
1-2 Kartoffeln, klein geschnitten
2-3 Möhren
1 Zwiebeln, klein geschnitten
1 Zucchini, klein geschnitten
Wasser oder Gemüsebrühe, so dass der Bräter $\frac{3}{4}$ gefüllt ist
250 ml Rotwein, halbtrocken, fruchtig

Zubereitung

Braten in der Pfanne von jeder Seite scharf anbraten. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Braten in den Bräter legen und Wildkräuter, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Zucchini, Knoblauch und eine Scheibe Schwarzbrot dazugeben. Dann mit Wasser oder Gemüsebrühe übergießen. Bräter mit dem Deckel schließen und für etwa drei Stunden in den Ofen geben. Während des Schmorens 1-2 mal mit Rotwein übergießen. Das gibt einen tollen Geschmack. Nach den drei Stunden den Bräter aus dem Ofen nehmen und draußen nochmals eine halbe Stunde ziehen lassen.

Zutaten Zucchini Spaghetti

1 große Zucchini
1-2 Knoblauchzehe, gepresst
Öl zum Braten
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Zucchini mit z. B. einem Spiralschneider oder Schäler zu Nudeln herstellen. Dann mit Öl und dem Knoblauch ein paar Minuten scharf in der Pfanne anbraten. Achtung: Nicht zu lange braten, sonst werden sie matschig. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Kartoffel-Wildkräuter-Püree – für 6 Personen

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
400 ml Milch
80 g Butter
1 TL Salz
1 Messerspitze Muskat, frisch gerieben
1-2 Handvoll Wildkräuter - je nach intensivem Geschmack z. B. Giersch, Dost, Thymian/Qüendel, Schafgabe (davon aber wenig)

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in ca. 1,5-2 cm große Würfel schneiden. Waschen und zum Abtropfen in ein Sieb geben. Dann in einen hohen Topf mit 400 ml Milch und 1 TL Salz geben. Milch und die Kartoffeln unter gelegentlichem Umrühren aufkochen. Hitze reduzieren und die Kartoffeln mit Deckel auf niedriger Temperatur für 20-25 Minuten leicht köcheln bzw. sieden lassen. Ab und zu umrühren. Wenn die Kartoffelwürfel gar sind, Butter und Muskat zugeben.



Einen Teil der Wildkräuter klein schneiden und alles mit einem Kartoffelstampfer zu einem cremigen Püree stampfen. Für einen intensiveren Kräutergeschmack noch die restlichen Kräuter fein schneiden und unter das Püree heben.

Zutaten Kartoffel-Wedges

1 kg festkochende Kartoffeln
4-5 EL Olivenöl
2-3 Zweige Rosmarin
Ca. 1 EL Salz
Ca. 1 EL Paprikapulver edelsüß

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale in Schiffchenform schneiden und mit Olivenöl, Rosmarin, Salz und Paprika bestreichen. Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Wedges für ca. 30-45 Minuten, je nach Dicke der Wedges, in den Ofen geben. Sobald sie knusprig und goldbraun sind, herausnehmen.

Nachspeise: Zwetschgen-Datschi mit Streuseln

Zutaten Teig – für ein Backblech

120 ml Milch
30 g Hefe, frisch
40 g Zucker
350 g Urdinkelmehl (Type 630)
1 Ei
40 g Butter, weich
1 Prise Salz

Zutaten Füllung

750 g - 1 kg Zwetschgen
1-2 EL Zucker zum Bestreuen
1 TL Zimt

Zutaten Streusel

300 g Urdinkelmehl
150 g Zucker
1 EL Vanillezucker
150 g Butter, weich

Zubereitung

Für den Hefeteig Hefe und Zucker in lauwarmen Milch verrühren. Die Milch darf nicht zu warm sein, sonst geht die Hefe „kaputt“ und der Teig geht nicht auf. Beim Verrühren des Teiges zuerst Zucker und Butter verrührt, dann das Ei dazugegeben. Dann die restlichen Teigzutaten zugeben und verrühren. Zum Schluss alles noch einmal mit der Hand kneten. Den Teig abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Zwetschgen waschen, entkernen und mit dem kleinen Schälmesser in Spalten schneiden oder vierteln.



Den Teig mit einem Teigroller auf dem gefetteten Backblech aufrollen und mit den Zwetschgenstücken belegen. Die Früchte nicht zu weit nach außen legen und etwas eindrücken, damit kein Saft auslaufen kann. Mit etwas Zucker sowie Zimt bestreuen.

Die Zutaten für die Streusel verkneten und über die Zwetschgen verteilen.

Zwetschgenkuchen mit Streuseln im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene ca. 40 Minuten backen.

Zutaten Wiesen-After-Eight

Ca. 18 Gendemann-Blätter
100 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

Jedes einzelne Gendemannblatt mit flüssiger Zartbitterschokolade glasieren und als Topping auf den Kuchen geben. Wer mag, gibt noch etwas geschlagene Sahne auf den Kuchen.