



DER

PARTYSERVICE

MIT BISS

Kulinarium am 22. April 2015

Gerichte aus der Heimat

Dampfnudeln mit Weinsoße

**

Endiviensalat mit gebratener Kalbsleber,
Sauerkirsch-Beerenmarmelade
und Karotten/Selleriesalat

**

Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmblättle
und Karotten/Bohngemüse

**

Vanillepudding mit Roter Grütze und Minze

Dampfnudeln mit Weinsoße

Aus folgenden Zutaten einen lockeren Hefeteig herstellen:

1 kg Mehl, 120 g Zucker, 80 g Margarine, 2 Eier, 1,5 Hefewürfel, 500 ml Milch, 2 Pr. Salz

Nach dem Gehen des Teiges kleine Kugeln mit der Hand abdrehen und noch ein weiteres Mal gehen lassen.

In einer Pfanne mit dichtem Deckel Öl und Butter heiß werden lassen, salzen und die Dampfnudeln einsetzen.

Mit Wasser ablöschen und sofort mit dem Deckel verschließen.

Die Dampfnudeln solange braten bis das Wasser verdampft ist und am Boden eine goldgelbe Kruste entstanden ist.

Für die Weinsoße 60 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Weißwein, $\frac{1}{4}$ l Sahne, 1 Prise Zimt und

1 l Wasser aufkochen und mit ca. 45 g angerührtem Stärkemehl abbinden.

Vom Ofen nehmen und 2 Eigelbe und 1 kl. Prise Salz unterziehen.

Zusammen mit den Dampfnudeln servieren.

Endiviansalat mit gebratener Kalbsleber, Sauerkirsch-Beerenmarmelade und Karotten/Selleriesalat

Endiviansalat in Streifen schneiden und mit Salz, weißem Pfeffer, Essig und Öl anmachen. Kalbsleber in kleine fingerdicke Streifen schneiden und in heißem Öl und Butter scharf anbraten. Anschließend mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Für den Karotten/Selleriesalat beides in Streifen schneiden und blanchieren, mit Salz, weißem Pfeffer, Zucker und Essig und Öl anmachen und auf einem Teller angerichtet servieren. Dazu passt hervorragend eine Sauerkirsch/Beerenmarmelade

Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmblättle und Karotten/Bohngemüse

Kalbsbrust vom groben Fett und Sehnen befreien und eine Tasche einschneiden. Gemischtes Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Muskat, zusammen mit frischgehackter Petersilie und Eiern zu einer kompakten Masse verarbeiten.

Geröstete Brotwürfel unterheben und mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Tasche der Kalbsbrust einfüllen.

Die Kalbsbrust würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß, dann im Backofen bei 170°C ca. 1,25 Std. schmoren.

Für die Rahmblättle festkochende Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

In Salzwasser gar ziehen.

Währenddessen eine Mehlschwitze anrühren, die mit Fleischbrühe abgelöscht wird.

Wenn der Mehlgeschmack rausgekocht ist, mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Jetzt die abgetropften Kartoffelscheiben und viel frisch gehackte Petersilie unterheben. Für das Karotten/Bohngemüse Zwiebeln in Butter anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen, Karotten und Bohnen dazugeben, mit Zucker leicht karamellisieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Wasser auffüllen und das Gemüse zugedeckt gar ziehen.

Nun alle Zutaten auf einem Teller anrichten.

Da die Kartoffeln sehr rahmig sind, das Fleisch nur mit wenig brauner Grundsoße beträufeln.

Vanillepudding mit Roter Grütze und Minze

Milch zum Kochen bringen, mit Zucker, etwas Kirschwasser, Zimt und Vanille abschmecken und mit Stärke kräftig abbinden.

In kleine Förmchen abfüllen und kalt stellen.

Für die Rote Grütze Johannisbeersaft und Rotwein aufkochen, mit Zucker, Himbeergeist, Zimt und etwas Vanille abschmecken und mit Stärke leicht abbinden.

Frische Beeren nach Wahl unterheben und zusammen mit dem gestürzten Vanillepudding, mit Minze garniert, servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!