



STECKRÜBENEINTOPF

Zutaten (für 4–6 Personen)

1 Steckrübe (ca. 1 kg)
500 g dicke Möhren
2 große Gemüsezwiebeln
(oder 4 normale Zwiebeln)

700 g vorwiegend fest-
kochende Kartoffeln
2 EL Gäneschmalz (wahl-
weise Schweine- oder
Butterschmalz)
150 g Speckwürfel

1 Lorbeerblatt
Salz
schwarzer Pfeffer aus
der Mühle
Zucker
Essig (optional)

- 1 Steckrübe und Möhren schälen und würfeln, Zwiebeln pellen und würfeln. Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Gäneschmalz in einem Bräter erhitzen, die Speckwürfel darin glasig dünsten.
- 2 Gemüse und Lorbeerblatt zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und glasig dünsten. Mit 2,5 l Wasser auffüllen und offen 80 Minuten leise köcheln. Vor dem Servieren nochmals mit Salz, Pfeffer, Zucker und auf Wunsch mit etwas Essig abschmecken.

Zubereitungszeit: 20 Minuten (plus 80 Minuten Garzeit)

Steckrübeneintopf am besten immer in rauen Mengen kochen, der löffelt sich wirklich sehr gut weg und schmeckt mit jedem Aufwärmen immer besser! Der Eintopf lässt sich auch prima einfrieren, als stille Reserve für kalte Tage.





FLEISCHPFLANZERL IN RAHM

Zutaten (für 4 Personen)

100 g Zwiebeln
1 EL Öl
1/8 l Milch
1 Brötchen

600 g Kalbshack
(wahlweise Rinderhack
oder gemischtes Hack-
fleisch)
1 Ei (M)
1–2 TL scharfer Senf

Salz
1 EL Butterschmalz
100 ml Fleischbrühe
150 g Schlagsahne
1 Bund Schnittlauch
Pfeffer

- 1 Zwiebeln pellen und fein würfeln. In einer Pfanne im heißen Öl glasig dünsten. Milch zugießen, aufkochen und vom Herd ziehen. Brötchen fein würfeln, unterrühren und einweichen, dann mit einer Gabel zu einem feinen Brei zermusen.
- 2 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.
- 3 Hackfleisch mit der Brötchen-Zwiebel-Mischung, dem Ei und dem Senf in eine Schüssel geben, mit Salz würzen und zu einem glatten Teig verkneten. 12 Fleischpflanzerl formen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz bei mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten braten. Die Fleischpflanzerl auf einer Platte im Ofen warm stellen.
- 4 Den Bratensatz in der Pfanne mit Fleischbrühe ablöschen und 1 Minute kochen. Schlagsahne zugießen und nach Wunsch dicklich einkochen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und zugeben, die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Fleischpflanzerln servieren. Dazu passt mein Kartoffelsalat von Seite 173.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Fleischpflanzerl ist die bayerische Bezeichnung für das schwäbische **»Fleischküchle«**, die norddeutsche **»Frikadelle«** und die Berliner **»Bulette«**. Gemeint ist immer ein Hackklops (das Fleisch wurde vor der Erfindung des Fleischwolfs ausdauernd »geklopft«) mit mehr oder weniger hohem Brotanteil, fein gewürzt und in der Pfanne gebraten.



KOHLROULADEN

Zutaten (für 4–6 Personen)

80 g Langkornreis
Salz
1 Brötchen
1/8 l Milch

600 g gemischtes Hack-
fleisch
2 Eier (M)
Pfeffer
1 Weißkohl (am besten
mild-zarten Jaroma-Kohl)

3 Zwiebeln
2 EL Öl
2 EL Butterschmalz
3 Tomaten
400 ml Gemüsebrühe
1 TL Kümmelsamen

- 1 Für die Füllung der Rouladen den Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Währenddessen das Brötchen fein würfeln und mit der Milch begießen. Reis am Ende der Garzeit abgießen, unter kaltem Wasser abkühlen und abtropfen lassen. Hackfleisch mit dem in Milch eingeweichten Brötchen, dem Reis und den Eiern verkneten. Die Hackmasse mit Salz und Pfeffer würzen und im Kühlschrank kalt stellen.
- 2 Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Den Strunk des Weißkohls keilförmig ausschneiden und eine Fleischgabel in die Öffnung stechen. Den Kohl an der Fleischgabel ins sprudelnde Wasser tauchen und 1 bis 2 Minuten kochen. Nach und nach die Blätter ablösen, insgesamt 16 der Blätter loskochen. Die Blätter mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abkühlen.
- 3 Vom übrigen Kohl 200 g abwiegen und fein würfeln. Zwiebeln pellen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Kohl darin hellbraun anbraten. Salzen und auf einem Backblech abkühlen lassen.
- 4 Die Kohlblätter zwischen Küchentüchern trocknen, die dicken Mittelrispen mit dem Nudelholz platt drücken. Je 2 Blätter übereinanderlappend auslegen.
- 5 Die abgekühlte Zwiebel-Kohl-Mischung unter die Hackmasse aus dem Kühlschrank kneten. In 8 Portionen teilen und mittig auf die vorbereiteten Blätter geben. Die Seiten einschlagen und die Kohlrouladen aufrollen.
- 6 Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.
- 7 Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, die Kohlrouladen darin zunächst auf der Nahtstelle, dann rundum goldbraun anbraten. Tomaten stückeln und mit der Brühe im Mixer pürieren. Die Sauce in einem Topf mit Kümmelsamen, Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und über die Rouladen gießen.
- 8 Den Bräter auf der mittleren Schiene in den heißen Ofen schieben und die Rouladen darin 35 Minuten garen, dabei ab und zu wenden. Dazu passen Reis, Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree (siehe S. 213).

Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten



EIERLIKÖR-KÄSEKUCHEN

Zutaten (für 12 Stücke)

5 Eier (M)	100 g kalte Butter in kleinen Stücken plus 1 EL weiche Butter für die Form	1 kg Magerquark
250 g Mehl	150 g Zucker	200 g Schlagsahne
50 g Puderzucker	1 Vanilleschote	250 ml Eierlikör
Salz		Mehl für die Arbeitsfläche

- 1 I Ei trennen. 150 g Mehl, Puderzucker und 1 Prise Salz mischen. 100 g kalte Butter und Eigelb zugeben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in einen Gefrierbeutel geben und flach drücken. 30 Minuten kalt stellen.
- 2 Inzwischen Zucker und 100 g Mehl mischen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Magerquark, Schlagsahne, 4 Eier, Vanillemark und 150 ml Eierlikör mit einem Schneebesen verrühren. Mehlmischung nach und nach unterrühren.
- 3 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
- 4 Eine Springform (26 cm Ø) mit 1 EL weicher Butter fetten. Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (ca. 28 cm Ø), in die Springform setzen und dabei den Rand leicht andrücken. Im heißen Ofen auf einem Rost im unteren Ofendrittel 15 Minuten vorbacken. Nach dem Backen sofort dünn mit etwas Eiweiß bepinseln.
- 5 Restliches Eiweiß unter die Quarkmasse rühren. Quarkmasse in die Springform geben. Mit übrigem Eierlikör beträufeln und 1 Stunde backen. Im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Tür auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde 35 Minuten (plus Kühlzeit)

HIMBEER-KÄSEKUCHEN Für alle, die keinen Eierlikör mögen: Aus diesem Rezept lässt sich ganz leicht ein Himbeer-Käsekuchen herstellen. Dafür Eierlikör durch 150 g saure Sahne ersetzen und anstelle des Eierlikör-Toppings 250 g Himbeeren vor dem Backen auf der Quarkmasse verteilen.

