

OKTOBERFEST - MENÜ

2011



Ivo Meier & Christian Herzog

Kochabend 17.Oktober

Kräuter Leberknödel Suppe



Zutaten (4 Personen):

1 trockenes Brötchen	1TL Majoran
1 Zwiebel klein	1TL Thymian
70g Leber	1Msp. Muskat
70g gemischtes Hackfleisch	1Msp. gemahlener
25g Butter	Kümmel
1 Ei	1 Liter klare Brühe
2EL Semmelbrösel	1EL gehacktes Petersilie
Pfeffer	
Salz	

Zubereitung:

Brötchen in Wasser einweichen und die Zwiebel in sehr kleine Würfel schneiden. Die Leber waschen und trocken tupfen. Alle Reste von Häutchen und Sehnen entfernen. Mit einem Mixer die Leber pürieren (oder mittels Fleischwolf) und mit den Zwiebelwürfel und dem Hackfleisch mischen. In eine Tasse die Butter schaumig schlagen und dem Fleischteig beimischen. Ebenfalls das Ei, das ausgedrückte Brötchen und 2 gehäufte EL Semmelbrösel dem Fleischteig beimischen. Am Ende den Fleischteig gut untereinander rühren und dabei mit Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran, Kümmel und Muskat kräftig abschmecken.

Zubereitungszeit: circa 30 Minuten

Krautkrapfen nach allgäuer Art



Zutaten (4 Personen):

Teig:

500g Mehl
125ml Wasser
2 Eier
etwas Salz

Füllung:

1kg Sauerkraut
200g durchwachsener Speck
Schweineschmalz
Salz

Klare Brühe

Zubereitung:

Teig herstellen und auf 2 Fladen verteilen. Danach möglichst dünn ausrollen. Das Kraut mit dem Speck in einer Pfanne rösten. Anschliessend abkühlen lassen, gleichmässig auf den Fladen verteilen und zusammen rollen.

Die Rollen schneiden, so dass cirka 50-60mm breite Stücke entstehen. In einer Pfanne das Schweineschmalz erhitzen und die Rollen stehend bei mittlerer Hitze bis zur Annahme einer schönen braunen Farbe braten. Wenn das Schmalz weniger wird wärme Brühe hinzugiessen und auf geringerer Hitze garen lassen.

Zubereitungszeit: cirka 40 Minuten

Schweinebraten nach bayrischer Art mit Biersauce



Zutaten (4 Personen):

1.5kg Schweinefleisch vom Hals	Salz
250g Knochen vom Schwein	Schwarzer Pfeffer
2 Zwiebeln	1 Stange Lauch
1 Karotte	dunkles Bier
1 EL Kümmel	Butterschmalz (zum Anbraten)
100g Knollensellerie	Fleischbrühe
	Saucenbinder

Zubereitung:

Das Fleisch und die Knochen mit Pfeffer, Salz und Kümmel würzen. Den Backofen auf 250°C vorheizen. Die Karotten, den Lauch und die Knollensellerie waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel achteln. Das Fleisch mit den Knochen in einer Pfanne mit heissem Schmalz von allen Seiten anbraten. Knochen und Fleisch herausnehmen und cirka 0.25l Fleischbrühe hinzugeben.

Das Angebratene mit einem Schaber vom Pfannenboden lösen. Die Knochen und das Fleisch in einen Bräter geben und Fleischbrühe inklusiv abgelöstem Angebratenem über das Fleisch giessen. Gemüse in den Bräter hinzugeben. Das ganze für cirka 1.5 bis 2 Stunden in einen vorgeheizten Backofen bei 250°C garen lassen. Mit dunklem Bier öfters übergiessen.

Zum Anrichten das Fleisch in cirka 15mm starke Scheiben schneiden. Die Bratensauce durch einen Sieb in eine Schale abseihen. Je nach Bedarf noch mit Pfeffer, Salz und Fleischbrühe abschmecken. Die Sauce abbinden und zum Fleisch servieren.

Zubereitungszeit: cirka 30 Minuten + 90 bis 120 Minuten im Backofen

Apfelstrudel nach bayrischer Art



Zutaten (1 Portion):

Teig:

250g Mehl
n.B. warmes Wasser
2 EL Öl
1TL Salz

Füllung:

200g Rahm (sauer)
100g Zucker
1.5 kg Äpfel
1TL Zimt
200 - 400ml Sahne (süss)
Butter zum Einreiben der Form
Etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz für den Teig auf eine Unterlage (z.B. Brett) sieben. Das Öl und das lauwarme Wasser (cirka 100ml, je nach Mehl) untermischen durch Rühren mit einer Gabel. Gut kneten und den Teig immer wieder auf die Unterlage schlagen bis er vollständig glatt ist und seidig glänzt. Anschliessend halbieren und mit einer angewärmten Schüssel für 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Danach den Teig auf ein bemehltes Tuch geben und zuerst zu einem grossen Rechteck auswalen, um anschliessend mit dem untergreifenden Handrücken den Teig weiter auseinanderziehen bis er sehr dünn geworden ist. Mit Rahm (sauer) den Teig bestreichen und die feinen Apfelscheiben darauf verteilen, um anschliessend Zimt und Zucker darauf verstreuen zu können.

An den Seitenrändern etwa 30mm und am Ende 100mm frei lassen. Unter zu Hilfenahme des Tuchs den Teig satt zusammen rollen und mit der Naht nach unten in eine gut gebutterte Form legen. Das ganze bei 225°C 20 Minuten backen. Anschliessend mit 1 bis 2 Bechern Schlagsahne übergiessen und weitere 20 Minuten fertig backen.

Zubereitungszeit: cirka 35 Minuten + 2x 20 Minuten im Backofen

Vanillesauce



Zutaten (1 Portion):

375ml Milch
3 Eigelb
2EL Vanillezucker
2EL Zucker
1EL Stärkemehl
1 Vanilleschote, Mark

Zubereitung:

Das Eigelb, den Vanillezucker, das Stärkemehl und den Zucker in einer Schüssel glatt rühren. Danach die Milch unterschlagen, das Mark und die Schote (getrennt) hinzugeben. Das ganze auf geringer Hitze schlagen, bis es eine dickliche Sauce wird. Es darf nicht kochen. Anschliessend die Schote wieder herausnehmen.

Zubereitungszeit: circa 20 Minuten