

Der Bäcker
Ruetz

Gutes Gelingen!

KOCHEN MIT BROT



WEISSWURST-LAUGENBREZENKNÖDEL AUF SÜSSER SENFSAUCE



FÜR DIE KNÖDEL:

3 Ruetz-Laugenbrezen
1 Bund Schnittlauch
1 Pkg Weißwürste
1 Pkg Frischkäse
1 Bund Jungzwiebel
2 Eier
Salz, Pfeffer,
Muskatnuss



ZUBEREITUNG

Laugenbrezen in ganz feine Würfel schneiden. Weißwürste enthäuten und gemeinsam mit dem Jungzwiebel in feine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit dem Frischkäse und den verquirlten Eiern vermengen, würzen und die Masse gut durchziehen lassen. Knödeln formen und in einem Sieb über Wasserdampf 10 min garziehen lassen. Mit der Sauce servieren und mit viel Schnittlauch bestreuen.



FÜR DIE SENFSAUCE:

1 kleines Glas süßer Senf
1/4 l Suppe
1/4 l Schlagobers
1 kleine Stange Lauch
1 Schuß Weißwein



ZUBEREITUNG

Lauch kleinwürfelig schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Suppe und Obers aufgießen. Senf einrühren und etwas einreduzieren lassen, abschmecken. Die Laugenbrezenknödel auf der Sauce anrichten.

GENUSSTIPP

Dieses Gericht schmeckt auch hervorragend mit einem Nest aus Sauerkraut.



LACHSFORELLEN-WIRSINGWICKEL AUF LINSEN-PAPRIKARAGOUT



FÜR DIE KRAUTWICKERL:

2 Ruetz-Handsemmeln
4 Lachsforellenfilets oder Räucherforelle
1 Pkg Frischkäse
1 kleiner Wirsing oder Kraut
1 kleine Bund Dill
1 Bund Jungzwiebel, 1-2 Eier
1/2 l Suppe, Lorbeerblatt
1/8 l Weißwein, Butter
etwas frischen Kren, Salz, Chili
frische Kräuter
Zitrone

GENUSTIPP:

*1 Pkg Schinkenspeck
8 lange Holzspießerln*



ZUBEREITUNG

Die Ruetz-Handsemmeln in ganz feine Würfel schneiden. Mit dem Frischkäse und dem Ei vermengen. Jungzwiebel und Dille fein hacken und unter die Masse mengen. Räucherforelle fein hacken und ebenfalls zur Masse geben. Mit etwas Kren und eventuell Zitronenzeste abschmecken. 8 schöne Wirsingblätter vom Strunk befreien, blanchieren und in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen. Die Fischmasse gleichmäßig auf den Wirsingblättern verteilen und einwickeln, eventuell mit Holzspießerln fixieren. Die Wickel in Butter anschwitzen und mit etwas Weißwein und Suppe ablöschen. Lorbeerblatt dazugeben und zugedeckt 10 min ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals in geschäumter Butter mit frischen Kräutern schwenken.

*Holzspieße mit Öl einreiben und den Speck wellig aufspießen.
Im Backrohr bei 140° C trocknen. In die Wirsingröllchen stecken.*



FÜR DAS PAPRIKAKOMPOTT:

1 Pkg rote Linsen (ca. 250g)
3 gelbe oder rote Paprika
1 kleine Pkg Cherrytomaten
1 Bund Jungzwiebel
1/4 l Suppe oder Schlagobers
Balsamico (dunkel)
Butter, Zucker, Salz, Chili
frische Kräuter (Thymian....)



ZUBEREITUNG

Paprika entkernen und würfelig schneiden. Mit 5 El Butter bei kleiner Hitze mit 3 El Zucker und etwas Salz 15 min schmurgeln lassen. In einem Mixbecher mit der Suppe oder der Sahne (ganz nach Üppigkeit) mixen. Die roten Linsen in Salzwasser weichkochen, abseihen. Jungzwiebeln und Tomaten klein würfelig schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen. Frische gehackte Kräuter und die Linsen dazugeben. Kurz durchschwenken und das Paprikapüree untermischen. Mit Balsamico und Chili abschmecken. Die Wirsingwickel darauf anrichten, mit einem Speckspieß und einem frischen Kräuterl vollenden.



BRATAPFEL MIT SCHNEEBÄLLCHEN



FÜR DIE KNÖDEL:

4 mittelgroße Äpfel (Boskop, ...)
4 Ruetz-Schneebällchen oder
1 Faschingskrapfen
4 El Preiselbeerkompott
1 Becher Ricotta
4 El Mandeln gerieben
1 Pkg Vanillepuddingpulver
1 l Milch
geriebene Zitronenschale
Rum, Vanillezucker
frische Minze



ZUBEREITUNG

Äpfel mit einem Apfelsstecher entkernen. Dann aushöhlen und das Innenleben klein würfeln. Die Schneebällchen ebenfalls klein würfeln und mit den Apfelwürfeln, dem Ricotta, der Zitronenzeste, den Preiselbeeren vermengen. Mandeln dazumischen. Mit Vanillezucker, Zitronenzeste und Rum abschmecken und in die Äpfel einfüllen. Bei 180° C im Backrohr 25 min backen. Vanillesauce nach Packungsanleitung zubereiten und vor dem Anrichten schaumig aufmixen. In ein tiefes Teller geben und den Bratapfel darauf anrichten. Mit frischer Minze dekorieren.

GETRÄNKETIPP: BRATAPFELPUNSCH

1l Apfelsaft 1 Vanilleschote
1/2 l trockener Weißwein
2 Zimtstangen
4 cl Calvados
3 El brauner Zucker
4 Nelken
1 Zitrone
1-2 Äpfel

ZUBEREITUNG:

Apfelsaft mit Vanillemark und Schote, Zimt, Nelken, Zucker, Zitronensaft und Zeste 1/2 Stunde auf kleiner Flamme einreduzieren lassen. Weißwein und Calvados zugeben und kurz durchziehen lassen. Äpfel in Scheiben schneiden, mit einem kleinen Ausstecher z.B. Herzerl ausstechen und als Einlage in den Punsch geben. Heiß servieren. Für die alkoholfreie Variante einfach den Weißwein und den Calvados weglassen.

