

*Der Bäcker*  
**Ruetz**

*Gutes Gelingen!*

# KOCHEN MIT BROT



# MOSTSUPPE MIT ZANDERPOFESEN



## ZUTATEN:

1 Knollensellerie  
2 El Olivenöl  
1/2 l Most  
1/4 l Schlagobers  
2 Zwiebeln  
2 El Butter  
1/4 l Hühnersuppe  
Lorbeer, Muskat



## ZUBEREITUNG

Sellerie und Zwiebeln würfeln und in geschäumter Butter anschwitzen. Mit Most, Suppe und Schlagobers aufgießen und mit Lorbeer und Muskat 1/2 Stunde köcheln lassen. Suppe pürieren und durch ein Sieb gießen. Abschmecken und vor dem Servieren mit 1 TL Honig und etwas Creme fraiche cremig aufmixen. Mit den Zanderpofesen und eventuell Selleriestroh servieren.



## FÜR DAS SELLERESTROH:

1 kleine Sellerieknolle geschält und in ganz feine Streifen gehobelt in heißem Fett knusprig ausbacken und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen – fertig! Lässt sich auch hervorragend mit Lauch- oder Kartoffelstreifen zubereiten.



## FÜR DIE ZANDERPOFESEN:

100 g Zanderfilet (ohne Haut und Gräten)  
100 g Frischkäse  
3 verquirlte Eier  
8 Scheiben Ruetz Edelweißer  
4 El Dill gehackt



## ZUBEREITUNG

Zander so fein wie möglich hacken und mit dem Frischkäse und dem Dill verrühren und würzig abschmecken. Brot in dünne Scheiben schneiden. Mit der Fischfarce bestreichen und mit einer weiteren Brotscheibe bedecken. Durch verquirltes Ei ziehen und im Butterschmalz goldgelb ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Suppe in einem Glas anrichten, dieses auf einen Unterteller setzen, der mit einem Laubblatt ausgelegt ist. Die Pofesen auf einem weiteren Laubblatt auf dem Unterteller arrangieren und mit ein paar Weintrauben dekorieren. Suppe mit Selleriestroh bestreuen und darauf hübsch ein Kräutchen platzieren.

# WILDRÜCKEN UNTER DER BROTHAUBE MIT WIRSING UND SAFRANÄPFELN



## ZUTATEN:

1 Wildrücken nach Wahl (Reh, Hirsch, Gams ...)  
2 El Pflanzenöl, 1 Tl Honig  
1 Ruetz Bio-Dreisaatweckerl (gerieben)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
60 g Butter  
1 Msp Wildgewürz



## ZUBEREITUNG

Den geputzten Wildrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Fett anbraten. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen und bei ca. 80° C warmstellen. Für die Brothaube die Butter schaumig schlagen. Mit Honig, Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken. Zum Schluss das geriebene Dreisaatweckerl untermengen und eventuell mit frischen Kräutern vollenden. Die Masse auf den gebratenen Wildrücken streichen und vor dem Servieren im Backrohr bei 180° C ca. 10 min (je nach Stärke des Rückens) gratinieren. In Tranchen schneiden und anrichten.



## FÜR DEN WIRSING:

1/2 Wirsing (geputzt und in Rauten geschnitten)  
1 Handvoll Schinkenspeckwürfel  
Salz, Pfeffer, Muskat  
ein Schluck Suppe  
1 Zwiebel fein gewürfelt  
Weißwein, ein Schluck Schlagobers



## ZUBEREITUNG

Den Wirsing in Butter mit der Zwiebel anschwitzen. Speckwürfel kurz mitrösten. Mit Wein und Schlagobers sowie Fond aufgießen und kurz einkochen lassen. Würzig abschmecken. In der Tellermitte ein Nest mit dem Wirsing anrichten und eine Tranche vom Wild darauf drapieren.



## FÜR DIE SAFRANÄPFEL:

1-2 Äpfel  
ein Spritzer Weißwein  
1 El brauner Zucker  
1/2 Briefchen Safran  
ein Spritzer Suppe, Butter



## ZUBEREITUNG

Äpfel schälen und in gleichmäßige Spalten teilen. In Butter anschwitzen und mit dem Zucker karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen und mit Suppe auffüllen. Safran zugeben und die Äpfel 5 min einreduzieren. Um den Wildrücken auf dem Teller dekorativ anrichten.



## FÜR DAS KRÄUTERSTRUDELBLATT:

1 Pkg Strudelteig  
etwas Kräuterpesto, Fenchelsamen  
1 Ei



## ZUBEREITUNG

Strudelteig in 4 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden. Mit Pesto dünn bestreichen und mit einem weiteren Strudelblatt belegen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Fenchelsamen bestreuen. Bei 180° C im Backrohr ca. 10 min knusprig backen. Dekorativ zu dem Wildrücken reichen. Mit Kräutern garnieren.

# MOHNAUFLAUF MIT PORTWEINKIRSCHEN



## ZUTATEN:

2 Ruetz Butterkipferln  
70 g Kristallzucker  
3 Dotter, 4 Eiklar  
50 g Graumohn  
50 g weiche Butter  
60 ml Rotwein



## ZUBEREITUNG

Für den Auflauf Souffleförmchen mit Butter einfetten und mit Kristallzucker ausstreuen. Brot in kleine Würfel schneiden und mit dem Wein vermischen. Butter mit Zucker schaumig schlagen, Dotter nach und nach einarbeiten. Mohn und Brotmischung in den Abtrieb rühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. In die Förmchen füllen und zugedeckt im Wasserbad bei 120° C ca. 20 min garen. Stürzen und mit den Kirschen und Vanillesauce servieren.



## FÜR DIE PORTWEINKIRSCHEN:

100 ml roter Portwein  
20 g Kristallzucker  
250 g Kompottkirschen ohne Stein  
100 ml Kirschensaft  
1 El Vanillepuddingpulver  
Schale von 1/2 Bio-Orange



## ZUBEREITUNG

Portwein mit Kirschensaft aufkochen. Zucker karamellisieren lassen, mit der Weinmischung aufgießen und unter Rühren aufkochen. Puddingpulver mit 2 El Wasser vermischen, in die Sauce rühren und kurz köcheln lassen. Kirschen, Orangenschale, 2 El Rum und eine Prise Zimt zugeben und kurz ziehen lassen.

### **GETRÄNKETIPP: PREISELBEER-PROSECCO**

Prosecco mit einem Schuss Preiselbeersirup verfeinern.

