

Rezepte



Glasierter Schinkenbraten

Zutaten für 8–10 Portionen:

2 ½ kg Schweineschinken, 1 Zwiebel, 1 Möhre, 1 TL Salz, 10 Pfefferkörner, ½ TL Koriandersamen, 3–4 Lorbeerblätter, ½ Zimtstange, 2 Bio-Orangen, 160 g Räucherspeck-Scheiben, 3 TL Nelken, 40 g Vollrohrzucker, 100 ml Malz-

bier, 100 ml Dunkelbier, 4 EL Honig, 1 TL Senfpulver.

Zubereitung: Schinken in einen großen Topf legen. Zwiebel und Möhre schälen, grob würfeln. Salz, Pfeffer, Koriander, 2 Lorbeerblätter und Zimt in den Topf geben. Mit kaltem Wasser auffüllen (der Schinken sollte gut bedeckt sein), alles langsam zum Kochen bringen. Schinken ca. 2 Std. zugedeckt simmern lassen. Inzwischen die Orangen heiß abwaschen, in Scheiben schneiden. Gekochten Schinken aus dem Topf nehmen, leicht abkühlen lassen und die Schwarte entfernen. Oberseite mit Speckscheiben belegen, mit Gewürznelken fixieren. Orangenscheiben und übrige Lorbeerblätter ebenfalls mit Nelken festspicken. Schinken in einen Bräter legen. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Zucker in einem Topf mit Malz- und Dunkelbier, Honig und Senfpulver verrühren, die Glasur kurz aufkochen lassen. Schinken damit einstreichen, im Ofen in etwa 40 Min. braun und knusprig braten, wiederholt mit der Glasur bestreichen. Aus dem Ofen nehmen und servieren.



Ofengeröstetes Honig-Gemüse

Zutaten für 4 Personen: Für das Gemüse: 500 g kleine Rote Beten, 700 g kleine Möhren mit Grün, 8 Schalotten, 400 g Rosenkohl, 500 g grüner Spargel (TK), 4 Knoblauchzehen, Salz, 4–5 EL Olivenöl, 1 Handvoll frischer Thymian, Pfeffer. Für die Streusel: 100 g Mehl,

Salz, 60 g kalte Butter. Außerdem: 3 EL gehackte Petersilie.

Zubereitung: Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Rote Beten waschen, einzeln in Alufolie wickeln. Im Backofen 30 Min. garen. Möhren schälen und so putzen, dass noch etwas Grün stehen bleibt. Schalotten schälen, Rosenkohl putzen und halbieren. Knoblauch abziehen. Spargel, Möhren und Rosenkohl ca. 5 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und trocken tupfen. Beten aus dem Ofen nehmen, auspacken, pellen und halbieren. Zusammen mit restlichem Gemüse in einer großen Auflaufform verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Thymian waschen, darüber verteilen. Im Ofen ca. 15 Min. backen. Für die Streusel Mehl, 1 Prise Salz und Butter in Stücken zwischen den Fingern zu Streuseln zerreiben. Über Spargel und Rosenkohl verteilen, das Gemüse würzen und weitere ca. 10 Min. fertig backen. Mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.



Salat mit gerösteter Rote Bete und Ziegenkäse

Zutaten für 4 Personen: 800 g Rote Beten, 2 rote Zwiebeln, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Kreuzkümmelpulver, 3 EL Balsamico, 1 TL Honig, 1 Handvoll Baby-Spinat, 200 g Ziegenkäse, 1 EL Kürbiskerne.

Zubereitung: Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote Beten und Zwiebeln schälen, beides in Spalten schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit 2 EL Öl beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und im Ofen ca. 40 Min. backen, bis das Gemüse weich gegart ist. Für das Dressing übriges Öl mit Balsamico und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat abbrausen und trocken schütteln. Gemüse aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Auf einer Platte anrichten, den Spinat darauf verteilen und den Ziegenkäse darüberbröckeln. Mit Dressing beträufeln und mit den Kürbiskernen bestreut servieren.



Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Zutaten für 4 Personen: 60 g Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 kg kleine Kartoffeln, 200 g saure Sahne, 2 Stängel Dill, 20 g Schnittlauch.

Zubereitung: Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Butter schmelzen lassen

und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln gründlich waschen und einige Male rundherum mit einer Gabel einstechen. In eine Backform oder auf ein Blech legen. Mit der Butter bepinseln und im Ofen ca. 40 Min. goldbraun backen. Dabei regelmäßig mit der Butter bepinseln. Saure Sahne glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter abbrausen, trocken schütteln. Dillspitzen abzupfen, den Schnittlauch kleiner schneiden. Kartoffeln kreuzweise einschneiden und leicht auseinanderdrücken. Auf eine Platte legen und mit etwas saurer Sahne füllen. Den Rest separat dazu reichen. Mit Pfeffer übermahlen und mit Kräutern bestreut servieren.

Deckel drauf
*Im Bräter aus
Emaile garen
Gemüse und
Kartoffeln
ebenso perfekt
wie der Schin-
kenbraten (Riess)*

