

DAS PERFEKTE DINNER VON VOX
MIT DEM WEIN- & SEKTGUT ERNST WEISBRODT

ES KOCHTE FÜR SIE DIE TOCHTER DES HAUSES:



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETITT,
VIEL SPASS BEIM KOCHEN UND VOR ALLEM
VIEL FREUDE MIT UNSEREN WEINEN.

Ernst Weisbrodt
WEIN & SEKTGUT

KÜRBISCREMESÜPPCHEN

ZUTATEN:

1 KÜRBIS (GELBES FLEISCH - TIP: HOKKAIDO KÜRBIS MUSS MAN NICHT SCHÄLEN)
1 GEMÜSEZWIEBEL
2 KAROTTEN
1 LAUCH
3EL SONNENBLUMENÖL
1L GEMÜSEBRÜHE
100ML SAHNE + 1/2 BECHER SAURE SAHNE
50G BUTTER
1/2 ZITRONE
SALZ
PFEFFER
FRISCHE MUSKATNUSS
ORANGENSAFT UND WEIN
KÜRBISKERNÖL (DEKO)
KÜRBISKERNE (DEKO)
FRISCHE SAHNE (DEKO)
BLATTPETERSILIE (DEKO)

ZUBEREITUNG:

- 1) KÜRBIS ABWASCHEN UND IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN. ZWIEBEL, KAROTTEN UND LAUCH EBENSO ZERKLEINERN.
- 2) DAS ÖL IN EINEM TOPF ERHITZEN. DIE KÜRBISWÜFEL, DIE ZWIEBEL, DIE KAROTTEN UND DEN LAUCH BEI MITTLERER HITZE UNTER RÜHREN CA. 3 MINUTEN BRATEN BIS DIE KÜRBISSTÜCKE GLASIG WERDEN.
- 3) DIE GEMÜSEBRÜHE, DIE SAHNE UND DIE ZERKLEINERTE BUTTER HINZUFÜGEN. SUPPE MIT SALZ, PFEFFER UND MUSKAT WÜRZEN. EINMAL AUFKOCHEN LASSEN UND ZUGEDECKT BEI SCHWACHER HITZE CA. 15 MINUTEN GAREN, BIS DER KÜRBIS WEICH IST.
- 4) IN EINER PFANNE DIE KÜRBISKERNE BEI SCHWACHER HITZE KNUSPRIG RÖSTEN. FRISCHE SAHNE SCHLAGEN.
- 5) DIE SUPPE FEIN PÜRIEREN UND NACH WUNSCH DURCH EIN SIEB STREICHEN. WIEDER IN DEN TOPF GEBEN UND ERHITZEN, DABEI GUT SCHLAGEN, DAMIT SIE SCHAUMIG WIRD.
- 6) SUPPE MIT ORANGENSAFT, SALZ, PFEFFER, ZITRONE UND WEIN ABSCHMECKEN.
- 7) DIE FERTIGE SUPPE IN EINEN SUPPENTELLER GEBEN UND DORT MIT WENIG KÜRBISKERNÖL, EINEM SAHNEHÄUBCHEN, DEN GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND ETWAS BLATTPETERSILIE VERZIEREN.

RINDERROULADE MIT KARTOFFEL-SELLERIE- PÜREE AN ZWEIERLEI GEMÜSE

ZUTATEN:

5 RINDERROULADEN
SENF
2-3 ZWIEBELN
FRISCHE MUSKATNUSS
1 BÜNDCHEN PETERSILIE
BLATTPETERSILIE (ZUR DEKO)
10 SCHEIBEN SCHINKENSPECK
6-7 KAROTTEN
1 SELLERIE
ROTWEIN ZUM ABLÖSCHEN UND ABSCHMECKEN DER SOSSE
10 KARTOFFELN
1 BUND BUSCHBOHNEN
10 SCHEIBEN BAUCHSPECK
MILCH & SAHNE
OLIVENÖL, BUTTER & BRATFETT

ZUBEREITUNG:

- 1) ALS ERSTES DIE ROULADEN MIT EINER GUTEN MESSERSPITZE SENF BESTREICHEN, DARAUFG JE 2 SCHEIBEN SCHINKENSPECK LEGEN, IM ANSCHLUSS DIE KLEINGEHACKTEN ZWIEBELN MIT DER ZERKLEINERTEN PETERSILIE VERTEILEN. EBENSO SELLERIE- UND KAROTTENSTREIFEN AUF DIE ROULADE LEGEN. JETZT WIRD GEROLLT! ZUERST DIE LANGEN SEITEN DES FLEISCHES ETWAS EINSCHLAGEN, DAMIT DER INHALT AM SCHLUSS AN DEN SEITEN NICHT RAUS KOMMT. NUN DIE ROULADE MIT ETWAS DRUCK ZU EINER ROLLE ZUSAMMENROLLEN UND MIT EINEM SPIESSCHEN SO ZUSAMMENSTECKEN, DAMIT SICH DIE GEROLLTE ROULADE NICHT WIEDER LÖST!
- 2) DIE FERTIG GEROLLTEN ROULADEN MIT 1 GEVIERTELTEN ZWIEBEL IM HEISSEN FETT ANBRATEN BIS SIE AUF ALLEN SEITEN KNUSPRIG BRAUN SIND. WÄHREND DES ANBRATENS DAS FLEISCH MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN. ANSCHLIESSEND 2 KAROTTEN HALBIEREN UND DAZU GEBEN. NUN MIT ROTWEIN BEGIESSEN UND AUF MITTLERER HITZE CA. 1,5 STUNDEN KÖCHELN LASSEN.
- 3) NACH CA. 1 STUNDE ALLE KARTOFFELN UND 1/2 SELLERIE SCHÄLEN UND WÜRFELN, MIT ETWAS SALZ VERFEINERN UND IN WASSER KOCHEN BIS SIE WEICH GENUG SIND. DIE RESTLICHEN KAROTTEN MIT EIN PAAR ZERKLEINERTEN ZWIEBELN IN BUTTER KURZ ANDÜNSTEN ANSCHLIESSEND ETWAS SALZ UND ZUCKER HINZUFÜGEN UND MIT WASSER AUFGIESSEN, ZUM KOCHEN BRINGEN BIS DIE KAROTTEN NOCH BISSFEST GAR SIND. BEI DEN BOHNEN WIRD DAS GLEICHE GEMACHT NUR OHNE ZUCKER!!

RINDERROULADE MIT KARTOFFEL-SELLERIE- PÜREE AN ZWEIERLEI GEMÜSE

- 4) NACH DER VERGANGEN ZEIT, DIE ROULADE AUS DEM SUD NEHMEN UND ZUM WARMHALTEN IN DEN VORGEHEIZTEN BACKOFEN BEI CA. 100° STELLEN. JETZT DEN SUD DURCH EIN SIEB DRÜCKEN UND DIE DARAUS GEWONNENE SOSSE MIT SALZ, PFEFFER UND WEIN ABSCHMECKEN. FALLS NICHT GENUG SOSSE VORHANDEN IST, KANN MAN FERTIGEN RINDERFOND HINZUFÜGEN. DIE SOSSE NOCHMALS GUT HEISS WERDEN LASSEN. UND DIE WARMEN ROULADEN ZURÜCK ZUR SOSSE GEBEN, DAMIT SIE NICHT AUSTROCKNEN.
- 5) DIE KARTOFFELN MIT DEM SELLERIE MIT MILCH UND SAHNE MIT HILFE EINES HANDMIXGERÄTES ZU EINEM PÜREE VERMENGEN. MIT SALZ UND FRISCHGERIEBENER MUSKATNUSS VERFEINERN.
- 6) IM ANSCHLUSS IMMER 5 BOHNEN IN EINE SCHEIBE BAUCHSPECK WICKELN. DIE FERTIGEN RÖLLCHEN IN ETWAS OLIVENÖL RINGSUM KNUSPRIG ANBRATEN.
- 7) JETZT DIE ROULADEN VON DEM SPIESS TRENNEN, DAS PÜREE, DIE KAROTTEN UND JE 2 BOHNENROLLEN IM SPECKMANTEL AUF DEN TELLER GEBEN UND DIE ROULADEN PLATZIEREN. ETWAS SOSSE AUF DAS FLEISCH GEBEN, MIT BLATT-PETERSILIE VERZIEREN UND SERVIEREN!

VEGETARISCHES GERICHT

CANNELLONI MIT KÜRBISCREMEFÜLLUNG

ZUTATEN:

1 KÜRBIS
250 G RICOTTA (1 BECHER)
PARMESAN
GETROCKNETES WEISSBROT
TOMATENSOSSE (AM BESTEN SELBSTGEMACHTE)
LASAGNEBLÄTTER (PRO PERSON 3 STÜCK)

ZUBEREITUNG:

- 1) DIE LASAGNEBLÄTTER ALL DENTE ABKOCHEN UND ABKÜHLEN LASSEN!
(DIE LASAGNEBLÄTTER AN DEM TAG ABKOCHEN, AN DEM MAN SIE VERWENDET (SIEHE PUNKT 4 - ZIEHZEIT)).
- 2) KÜRBIS WÜRFELN UND MIT WENIG WASSER SO LANGE KOCHEN BIS ER WEICH GENUG ZUM PÜRIEREN IST. FALLS DER „KÜRBISBREI“ ZU DICK SEIN SOLLTE, EINFACH ETWAS WASSER HINZUGEBEN.
- 3) JETZT DEN RICOTTA HINZUFÜGEN, MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN UND GUT VERMENGEN!
- 4) NUN DAS GETROCKNETE WEISSBROT ZERKLEINERN UND NACH UND NACH DAZU GEBEN, DAMIT DIE MASSE CREMIGER & FESTER WIRD! (BESSER WÄRE ES, WENN DIE MASSE 1 TAG DURCHZIEHEN KÖNNTE, MUSS SIE ABER NICHT)
- 5) DIE ABGEKOCHTEN LASAGNEBLÄTTER - EINS NACH DEM ANDEREN - FLACH HINLEGEN, MIT EINEM MESSER DIE MASSE IN EINEM RECHTECK DARAUF STREICH. DABEI BEACHTEN: AN 3 SEITEN KEINE MASSE VERTEILEN, DA SIE SONST BEIM „WICKELN“ UND LETZTENDLICH IM BACKOFEN RAUS LAUFEN WÜRDE. JETZT LANGSAM ABER GEKONNT ;-) DIE CANNELLONI EINROLLEN - BEGINNEND MIT DER SEITE, AN DER DIE MASSE BIS AN DEN RAND GEHT! FERTIG!
- 6) EINE PORZELLANFORM ZUM BACKEN MIT CA. 1 CM HOCH TOMATENSOSSE BEFÜLLEN, DIE FERTIG GEROLLTEN CANNELLONI DAZU LEGEN, JETZT NOCHMAL ÜBER JEDE ROLLE ETWA 2 ESSLÖFFEL TOMATENSOSSE VERTEILEN. IN DEN VORGEHEITZTEN BACKOFEN (HÖCHSTE TEMPERATUR!!) STELLEN, WARTEN BIS DIE TOMATENSOSSE ANSTÄNDIG PRODELT, CANNELLONI MIT PARMESAN BESTREUEN UND NOCHMAL KURZ IN DEN OFEN STELLEN - RAUS HOLEN UND SERVIEREN (ACHTUNG HEISS) !!!

WEINSCHAUM

ZUTATEN:

4 EIGELB
50G ZUCKER
200ML BOUQUET-WEIN (Z.B. GEWÜRZTRAMINER)
TRAUBEN
SPRITZER ZITRONE

ZUBEREITUNG:

- 1) EIGELBE MIT ZUCKER, WEIN UND ZITRONENSAFT IN EINER SCHÜSSEL GUT MITEINANDER VERQUIRLEN.
- 2) IN EINEM WASSERBAD DIE MISCHUNG MIT EINEM SCHNEEBESEN SO LANGE KRÄFTIG SCHLAGEN BIS SIE CREMIG UND SCHAUMIG WIRD.
- 3) DIE SCHÜSSEL VOM WASSERBAD NEHMEN, UNTER STÄNDIGEM RÜHREN ETWAS ERKALTEN LASSEN UND LAUWARM IN DAS SCHON MIT TRAUBENBEEREN BEFÜLLTE (CA. 8 STÜCK) DESSERTGLAS FÜLLEN.

GLAS DEKORIEREN (Z.B. MIT EINEM TRAUBENARM) UND DIREKT SERVIEREN!