



Das Radio Salzburg Menü Nr. 18

Kürbiscremesuppe

Reh- oder Hirschbraten mit Serviettenknödel und Blaukraut

Herbstliche Palatschinke

KÜRBISCREMESUPPE

Zutaten:

- 1 Kürbis
- 1 Zwiebel
- 750 ml Brühe
- ½ bis 1 EL Kümmel
- ½ TL Salz
- eine Prise Pfeffer und Muskatnuss
- etwas Crème fraîche oder Schlagobers

Zubereitung:

Den Kürbis würfeln, Zwiebel fein hacken und in etwas Butter dünsten. Das Kürbisfleisch dazugeben, kurz anrösten und dann mit Brühe aufgießen. Zugedeckt eine halbe Stunde kochen lassen und dann mit dem Stabmixer pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und den Kümmel dazugeben. Mit Crème fraîche oder Schlagobers verfeinern und nochmal aufkochen lassen.

Die Suppe vor dem Essen mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen garnieren.

REH- ODER HIRSCHBRATEN MIT SERVIETTENKNÖDEL UND BLAUKRAUT

Zutaten:

- 1 kg Nuss vom Reh oder Hirsch
- 4 bis 5 Stück Wildknochen
- Wurzelwerk (8 Karotten, ½ Sellerie, 2 Petersilienwurzel) oder 2 Bd. Suppengrün
- 1 Tube Tomatenmark
- 1 Flasche Rotwein
- Wildgewürz (Wacholderbeeren, Rosmarin, Thymian, Pfeffer)

Zubereitung:

Zuerst eine Wildjus (Anm. Jus ist französisch für Saft, Brühe) herstellen. Für die Jus die Knochen in einem großen Topf gut anbraten, die Knochen aus dem Topf rausgeben und beiseite stellen. Dann das Wurzelwerk gut anrösten, die Tube Tomatenmark dazugeben und mitrösten, mit etwas Rotwein aufgießen und solange umrühren bis sich das Tomatenmark und das Wurzelwerk vom Topf löst. Danach wieder mit Rotwein nachgießen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis der Rotwein aufgebraucht ist.

Anschließend die Knochen wieder dazugeben und das Wildgewürz beifügen. Mit etwas Wasser aufgießen und ca. 2 Stunden köcheln lassen. Die Knochen entfernen und das Wurzelwerk passieren. Der Wildjus kann schon am Vorabend hergestellt werden.

Für den Braten die Nuss (Keule) salzen und gut von allen Seiten anbraten, mit dem Wildjus aufgießen und ca. 1,5 Stunden braten lassen.

Serviettenknödel

Zutaten:

- 500 g Semmelknödel
- 500 ml Milch
- 4 Eier
- 2 Zwiebel
- Knoblauchzehe
- 6 EL Kräuter nach Belieben
- 40 g Butter
- 1 Prise Salz und Muskatnuss

Zubereitung:

Die Semmelwürfel in eine große Schüssel geben. Die Butter in der Pfanne zerlassen, die fein gehackte Zwiebel und Knoblauchzehe glasig dünsten. Mit Milch aufgießen und aufkochen lassen. Die heiße Milch über die Semmelwürfel gießen, kurz durchrühren und 10 Minuten stehen lassen. Eier, Salz, Muskatnuss und die fein gehackten Kräuter zur Semmelmasse geben und gut vermengen.

Eine Serviette befeuchten, die Semmelmasse darauf geben und eine Rolle formen. Die Serviette aufrollen und an den Enden mit Küchengarn fest zubinden.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Serviettenknödel in das nur mehr siedende Wasser einlegen und für 30 bis 40 Minuten ziehen lassen.

Die Serviettenrolle aus dem Wasser heben, kurz rasten lassen und in Scheiben schneiden.

Blaukraut

Zutaten:

- 800 g Rotkraut
- 125 ml Orangensaft
- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 200 ml Rotwein
- 2 säuerliche Äpfel
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- Zimt

Zubereitung:

Das Rotkraut fein schneiden und 24 Stunden in Orangensaft und Zitronensaft, gewürzt mit etwas Salz einlegen.

Die Zwiebel würfelig schneiden und in Butter mit Zucker karamellisieren.

Wenn die Zwiebel schön karamellisiert sind, das Rotkraut hinzugeben, mit 200ml Rotwein aufgießen und ca. 50 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel reiben, die Preiselbeermarmelade und Zimt beifügen und noch 10 Minuten köcheln.

Den Braten mit Wildjus, Serviettenknödel, Blaukraut und etwas Preiselbeermarmelade anrichten.

HERBSTLICHE PALATSCHINKE

Zutaten:

- ¼ l Milch
- 2 Eier
- 1 Dotter
- 150 g Mehl
- Butter
- Salz

Zubereitung:

Alles miteinander verrühren und Palatschinken in Butter rausbacken.

Fülle

Zutaten:

- 250 g Zwetschken
- 250 g Birnen
- 250 g Trauben
- 50 g Wallnüsse

Zubereitung:

Zwetschken vierteln, Birnen achteln und die Trauben halbieren, die Wallnüsse bleiben ganz. Alles in etwas Zucker karamellisieren, mit Zimt abschmecken und in die Palatschinken füllen.

Die Palatschinken mit Staubzucker und Zimt anrichten. Mit Vanilleeis und Staubzucker garnieren.

Gutes Gelingen!