

Knoblauchsuppe mit Knoblauchchips / Geschmorte Kalbsackerl mit Serviettenknödel / Zwetschgenknödel mit Vanilleeis

Rezept als PDF-Download

Florian Guggenbichler von der Klosterschänke in Dieterszell präsentiert das Rezept des Monats September 2013:

Knoblauchsuppe mit Knoblauchchips

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 8 Knoblauchzehen
- 3 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 250ml Milch
- 200ml trockener Weißwein
- 750ml Fleischbrühe
- 100g Sauerrahm
- 2 EL Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel- und Knoblauchwürfel (von 4 Zehen) in heißer Butter andünsten. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen lassen. Dann unter kräftigem Rühren mit Milch und Wein ablöschen. Die heiße Fleischbrühe zugießen und die Suppe bei schwacher Hitze leicht sämig einkochen lassen.

In der Zwischenzeit den restlichen Knoblauch in Scheiben schneiden und in heißer Butter goldgelb anrösten – nicht zu dunkel, schmeckt sonst bitter. Herausnehmen und beiseite stellen. Die Knoblauchsuppe zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Sauerrahm unterziehen. Zum Servieren mit Schnittlauch und Knoblauchchips bestreuen.

Geschmorte Kalbsackerl mit Serviettenknödel

Zutaten Kalbsackerl:

- 1,5kg Kalbsbäckchen
- Salz und Pfeffer
- Öl
- 250g Zwiebeln
- 300g Karotten
- 250g Staudensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- ½ l trockener Weißwein
- Saft von einer Orange und Zitrone
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 5 vollreife Tomaten
- 2-3 l Kalbsfond (oder Wasser)
- je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 1 mehligkochende Kartoffel

Zutaten Serviettenknödel:

- 250g Semmeln
- 2 Eier
- 300ml Milch
- 70g Butter
- 60g Zwiebeln
- Petersilie
- Salz
- Muskat

Zubereitung:

Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl anbraten. Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch grob würfeln und kurz mitrösten. Mit Wein, Orangen- und Zitronensaft ablöschen, die Dosentomaten samt Flüssigkeit sowie die frischen gewürfelten Tomaten dazugeben und alles knapp mit Kalbsfond bedecken. Mit Thymian und Rosmarin, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer würzen und langsam zum Kochen bringen. Die Kartoffel schälen, fein raspeln und dazugeben. Die Kalbsackerl bei sanfter Hitze in 1 bis 1,5 Stunden leise köcheln lassen. Wenn das Fleisch weich ist, die Backerl mit den größeren Stücken Gemüse herausnehmen. Das restliche Gemüse mit der Sauce durch ein Sieb passieren.

Für den Serviettenknödel die Eier mit Milch, einer guten Prise Salz und etwas frisch geriebenem Muskat verquirlen. Die Zwiebeln sehr fein würfeln und in der heißen Butter glasig anschwitzen. Semmelwürfel, Eiernischung, gehackte Zwiebeln und Petersilie gut miteinander vermengen und den Teig eine Stunde ruhen lassen. Rollen von 5-6 cm Ø formen und auf hitzebeständige Frischhaltefolie geben. Fest einrollen und an den Enden abbinden. In leicht siedendes Wasser legen und in 30-40 Minuten gar ziehen

lassen.

Zwetschgenknödel mit Vanilleeis

Zutaten:

- 250g Quark
- 50g Butter
- 1 Ei
- 250g Mehl
- 15 Zwetschgen
- Salz
- Zucker
- Semmelbrösel
- Butter
- Zimt
- Zucker

Zubereitung:

Aus Quark, Butter, Ei, Mehl, einer Prise Salz und Zucker mit dem Knethaken einen zähen Teig herstellen. Zwetschgen längs aufschneiden und entsteinen, nach Belieben mit einem Stück Würfelzucker füllen. Von dem Teig 1-2 EL abnehmen und je eine Zwetschge damit umhüllen, dabei darauf achten, dass die Zwetschge rundum gut eingepackt ist.

In einem großen Topf Wasser aufkochen, die Knödel dazugeben und bei mittlerer Hitze 8 Minuten ziehen lassen. Semmelbrösel in Butter rösten und über die Knödel geben, mit Zimt und Zucker bestreuen. Dazu servieren wir Vanilleeis.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

Sofern nicht anders angegeben, sind die Rezepte jeweils für 4 Personen gedacht!

Sehen Sie hier im Archiv eine Zusammenstellung aller bisherigen Rezeptempfehlungen.

Derzeit befinden sich 62 Rezepte in unserem Archiv.

[smart_archives]