



Vielen Dank für Ihren Besuch und  
 viel Spaß beim Nachkochen  
 wünscht Ihnen der  
 Geschichts- und Kulturverein Briedel e.V.

Fotos: Peter Ketturkat



## Rezepte zum Zehnten historischen Schöffennmahl Briedel Anno Domini 2014

**T**rio von Teigröllchen gefüllt mit Lachs,  
 gekochtem Hinterschinken und Hunsrücker Landschinken

**H**eringssalat auf einem Bett von Roter Bete

**K**artoffelsuppe

**B**lätterteigpastete mit feinem Wildragout

**K**rustenbraten vom Eifeler Jungschwein  
 auf Wurzelgemüse

**C**rème von Frischkäse mit karamellisierten  
 Äpfeln und Bernsteingebäck



## **Trio von Teigröllchen gefüllt mit Lachs, gekochtem Hinterschinken und Landschinken**

### **Für 6 Portionen**

2 Eier, 1/2 Tasse Dinkelvollkornmehl, 1/2 Tasse Milch, 1 EL Wasser, je eine Prise Salz und Zucker, 2 EL zerlassene abgekühlte Butter

Butter oder Öl zum Backen

Aus den Zutaten einen Teig bereiten und ca. 1/2 Std. ruhen lassen. Dann die Crêpes backen und einzeln abkühlen lassen.

Ca. 200g Frischkäse und 200g Quark mischen, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Frischkäsemasse dritteln und einen Teil mit Schnittlauch und einen Teil mit Dill abschmecken.

Crêpes mit Frischkäse/Schnittlauchmasse bestreichen, mit gekochtem Schinken belegen und aufrollen.

Crêpes mit Frischkäse/Dill bestreichen mit geräuchertem Lachs belegen und ebenfalls aufrollen.

Crêpes mit Frischkäse bestreichen, mit rohem Schinken belegen und ebenfalls aufrollen.

Schräg anschneiden, und als ca. 3 cm große Röllchen auf einem Teller anrichten.

## **Kartoffelsuppe**

Kartoffeln schälen mit etwas Lauch, Zwiebeln und Möhren kochen. Kochwasser abschütten und aufheben.

Die Kartoffeln pürieren und mit etwa 20% Fleischbrühe und 20% saurer und süßer Sahne aufgießen.

Evt. noch von dem Kochwasser hinzufügen.

Mit Pfeffer, Salz und etwas gekörnter Brühe würzen, in Suppentassen füllen.

Mit einem Klecks Sahne und mit Schnittlauch bestreut servieren

## **Heringssalat auf einem Bett von Roter Beete**

### **Zutaten pro Person:**

1/2 gekochte rote Beete zum Dekorieren

Für den Heringssalat

50g Salzheringe in ca. 2 cm große Streifen schneiden

20g Quellkartoffeln

10g Zwiebeln

10g geschälte Äpfel und

10g Rote Beete in feine Würfel schneiden

10g Mayonnaise

Die Zutaten vermischen und einen Tag durchziehen lassen.

1/2 gekochte Rote Beete in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller dekorieren.

Den Heringssalat auf dem Bett von Roter Beete anrichten.

## **Blätterteigpastete mit feinem Wildragout**

1 Packung rechteckige Blätterteigplatten aus dem Tiefkühler antauen lassen, halbieren, in eine Muffinform drücken und ca. 10-15 Min. blindbacken.

Zutaten pro Person:

50g Wild und 25g Pilze geschnittene Pilze aus dem Glas

Öl, Orangensaft, getrockneter Majoran, Pfeffer, Salz, Zwiebeln, Wildgewürz, etwas Cognac, Sahne und Petersilie

Fleisch in kleine, ca. 1 1/2 cm große Stücke schneiden und mit Zwiebeln in Öl anbraten.

Pilze und die anderen Zutaten hinzufügen und gut abschmecken.

In Blätterteigpasteten servieren.

## **Schweinekrustenbraten auf Wurzelgemüse**

### **Für 6 Personen**

1,5 kg Schweinehüfte mit Schwarte (Beim Metzger vorbestellen)  
Salz, Pfeffer, etwas Paprika  
1 Esslöffel Öl  
etwas Honig zum Bepinseln beim Braten

Den Braten mit der Schwarte nach unten kurz in einer Pfanne mit etwas Wasser köcheln, dadurch wird die Schwarte weich und man kann sie gut einschneiden - das ergibt ein schönes Muster.

Nun den Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, mit dem Öl einreiben und bei 160 Grad mit der Schwarte nach oben im Ofen auf einem Blech mit einer Tasse Wasser ca. 50 Minuten garen.

Nach 30 und 50 Minuten mit dem Honig einpinseln.

Jetzt den Ofen auf 200 Grad stellen und den Braten eine knusperige Kruste nehmen lassen.

Das dauert ca. 20 Minuten.

600 g Möhrenwürfel

400 g Selleriewürfel

500 g Zwiebel größere Stücke

1 reife Tomate

etwas Rosmarin und Thymian

Olivenöl, Salz, Pfeffer,

Das Ganze mischen und auf ein tiefes Backofenblech geben und die ersten 40 Minuten mit in den Ofen geben ab und zu wenden.

Wenn das Gemüse zu trocken wird, etwas Wasser oder Weißwein je nach Geschmack zugeben.

Das Gemüse muss bevor der Braten Kruste nimmt, aus dem Ofen genommen werden, da sonst das Gemüse zu stark bräunt und der Braten durch die Feuchtigkeit keine Kruste nimmt. Sollte das Gemüse nicht weich genug sein, kurz in einer Pfanne fertig garen und abschmecken. Wenn der Braten fertig ist, legen wir ihn auf eine Platte und geben ihn in den Ofen. Denn nun geben wir 1 Tasse Wasser auf das Bratenblech um den Bratensaft durch Rühren zu bekommen.

Diesen geben wir zu dem Gemüse und können nun das Gemüse auf Teller anrichten und den Braten schneiden und oben auflegen.

Ein Tipp, ich selbst gebe zum Gemüse noch mal 600-800 Gramm Kartoffelwürfel dazu. So habe ich auch eine Beilage, die groß genug ist um alle satt zu machen.

## Crème von Frischkäse mit karamellisierten Äpfeln

Zutaten pro Person:

ca. 1/3 Apfel  
ca. 50g Mascarpone  
ca. 50g Quark  
etwas Sahne und Zucker und Vanillezucker

Zucker in einer hohen Edelstahlpfanne heiß werden lassen.  
So bald die Masse braun wird, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech tropfen lassen und kalt stellen.

Nochmals Zucker heiß werden lassen und darin die geschälten und in Spalten geschnittenen Apfelstücke karamellisieren.

Wenn der Zucker flüssig ist und braun wird, die Apfelstücke und etwas Wasser hinzufügen. Achtung sehr heiß!

Aus Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker und etwas Sahne eine Crème rühren.

Crème auf einem Teller anrichten, mit den Apfelspalten belegen und mit dem karamellisierten Zucker dekorieren.

