



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

Fotos: Anne Kölb



Rezepte vom Briedeler Schöffennmahl 2013

Gemüsebrätling mit verschiedenen Soßen,
 Blätterteiggebäck

Duett von Flusskrebsen

Sauerkrautrahmsüppchen

Deftige Winzerpastete
 auf Rotkohl-Apfelsalat an Soße von
 Brombeeren und rotem Weinbergspfirsich

Jungschweinelende gefüllt mit Aprikosen
 und Mandel an Kartoffel-Selleriestampf,
 Schwarzwurzel

Süß-pikanter Apfeltraum



Gemüsebrätlinge mit verschiedenen Soßen und Blätterteiggebäck

1 Packung Gemüseburger, 1 sehr klein geschnittene Möhre, Öl zum Ausbacken.

Teig nach Packungsanweisung zubereiten und Möhre dazugeben.
In Öl ausbacken.

Blätterteig in Streifen von ca. 1 cm schneiden und mit Salz bestreuen, anschließend im Backofen 10 Minuten backen.

Paprika-Käse-Aufstrich

100g Schafskäse mit 2 EL Schmand verrühren.

Salz, Pfeffer

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

1 kl. Knoblauchzehe fein würfeln

1 Bund Schnittlauch hacken und alles vermischen.

Feldsalat-Frischkäse-Crème (6 Personen)

150g Feldsalat

1 Bund Petersilie

50g Rapsöl

80g Joghurtfrischkäse (13%)

½ Knoblauchzehe, dann alles pürieren.

Salz, Pfeffer

50g Haselnüsse hacken, anrösten und zur Creme geben.

Duett von Flusskrebsen

Aus Frischkäse, Dill, Kräutersalz und Pfeffer eine Creme zubereiten und einen Spritzbeutel füllen. Kleine Tupfer auf den Teller geben und mit einem Stück Krebsfleisch garnieren. Zwiebel in Margarine anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Gemüsebrühe und Wein ablöschen. Mit dem Zauberstab auf mixen, abschmecken und die Flusskrebse hinzufügen.

Sauerkraut-Hackfleischsuppe

Zutaten für 6 Personen:

50g Zwiebelwürfel, etwas Öl, 200g Hackfleisch gemischt,

500g Sauerkraut,

0,5l Gemüse- oder Fleischbrühe, 150g Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat,

1 dicke Kartoffel.

Zwiebel im Öl anschwitzen, Hackfleisch zugeben und unter Rühren garen, dabei soll das Hackfleisch zerfallen. Mit der Brühe auffüllen. Das Sauerkraut klein hacken und mit den Saft zugeben. Ca. 10 Minuten kochen lassen. Die Kartoffel mit einer feinen Reibe zum Binden in die Suppe geben und kurz kochen lassen. Sahne zugeben und mit Gewürzen abschmecken. Mit etwas frischem Schnittlauch servieren.

Deftige Winzerpastete

Für ca. 1kg Pastete

300g schieres Schweinefleisch aus der Schweinehüfte
200g Poulardenbrust
250g Frischer Speck
50 g Sahne
30g Butter
50g Schalotten gehackt
2 Esslöffel Madeira
2 Tl Salz, Pfeffer aus der Mühle
Rosmarin, Thymian, 4 Pimentkörner
50g Möhrenwürfel abblanchiert
einige abgekochte Prinzessbohnen
200g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben zum auslegen der Form

Das Schweinefleisch, die Poulardenbrust, den frischen Speck in ca. 1cm dicke Streifen schneiden und würzen mit den Kräutern, Piment Salz, Pfeffer und dem Madeira marinieren und ca.8 Stunden kalt stellen. Die Schalotten in Butter anschwitzen und mit dem Fleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes geben und wieder kaltstellen. Nach etwa 2 Stunden noch einmal durch den Fleischwolf geben. Die Sahne unterrühren und die Möhrenwürfel unterziehen noch einmal abschmecken. Eine Kastenform mit dem Speck auslegen und mit der Masse füllen. Wenn man die Terrine feiner möchte Schweinerücken in ca. 2 cm starke Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer würzen und stark in der Pfanne von allen Seiten anbraten und in etwas Madeira marinieren. Die Stücke auskühlen lassen und mit dem Speck umwickeln und in die Mitte der Terrine legen. Die Bohnen in langen Streifen in die Form legen. Die Form fertig füllen und mit dem Speck verschließen. Garzeit bei 150 Grad ca. 80 Minuten dabei die Form in eine mit Wasser (heiß)gefüllte Schale stellen. Die Form sollt bis mindestens zur Hälfte im Wasser stehen.

Schweinebraten mit getrockneten Aprikosen

Zutaten für 4-6 Personen:

100 g getrocknete Aprikosen in 120 ml Apfelsaft
50g ganze geschälte Mandeln
1 kg Schweinerücken (küchenfertig)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL frisch gehackter Thymian
2 EL Pflanzenöl
1 Bund Suppengrün
100 ml trockener Weißwein
200 ml Fleischfond
2 Lorbeerblätter
3 Pfefferkörner
100 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Aprikosen in Apfelsaft einweichen. Mandeln einer heißen Pfanne ohne nrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Schweinerücken waschen, trocken tupfen, längs eine Tasche einschneiden. Innen und außen salzen und pfeffern, Aprikosen abtropfen lassen und das Fleisch mit Mandeln und Aprikosen füllen. Mit Küchengarn verschließen und mit Thymian einreiben. Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Suppengrün waschen, putzen, grob würfeln und im Bratenfett anschwitzen. Mit Wein ablöschen, Fond an gießen und das Fleisch mit Lorbeerblättern und Pfefferkörnern wieder einlegen. Im vorgeheizten Ofen ca. 1½ Stunde schmoren lassen. Dabei ab und zu mit Fond begießen. 30 Min. vor Ende der Garzeit den Braten mit Konfitüre bestreichen. Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, den Bratenfond passieren und abschmecken. Braten in Scheiben schneiden, mit der Soße servieren.

Kartoffel-Selleriestampf

1/3 Sellerie, 2/3 Kartoffeln abkochen und stampfen.
Entweder mit dem Kochwasser oder mit Milch u. Margarine u Püree
verarbeiten und kräftig mit Gewürzen abschmecken.

Schwarzwurzelgemüse

Zuerst die Schwarzwurzeln mit dem Sparschäler schälen und in Stücke
schneiden. Anschließend in leicht gesäuertem Salzwasser (1 Schuss
Zitrone oder Essig
zugeben) 15 - 20 Minuten gar kochen. Wer keine frischen
Schwarzwurzeln hat, kann auch welche aus dem Glas oder der Dose
nehmen. Dazu wird die Soße mit einem Teil der Brühe und einem Teil
Wasser zubereitet. Die Schwarzwurzeln abgießen, aber das Kochwasser
auffangen. In dem Topf die Butter schmelzen, das Mehl einrühren und
mit dem Kochwasser sowie der Milch ablöschen, bis die gewünschte
Sämigkeit erreicht ist. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmek-
ken und die Hackbällchen ca. 15 Minuten darin ziehen lassen.
Zum Schluss die Schwarzwurzeln wieder zufügen und kurz heiß werden
lassen. Dazu passen Salzkartoffeln.

Apfeltraum

200g Löffelbiskuit
Calvados oder Eierlikör
nach Belieben
1 Glas Apfelmus
1 Becher Mascapone
250 g Sahnequark
150 ml Schlagsahne
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Eine Backform mit Löffelbiskuit auslegen, darauf großzügig
Eierlikör träufeln und danach Apfelmus darüber geben.
Mascapone, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren, Sahne steif
schlagen, unter die Masse das Apfelmus streichen.
Am besten einen Abend vorher in den Kühlschrank stellen.