



## Folge 1: Bei Engels geht es um die Wurst und alte Schweinerassen

### Rezepte von Christiane Engels

*Alle Mengenangaben für sechs Personen*

## Vorspeise: Variationen vom Bauernschinken

### *Melone mit Schinken*

**Zutaten:**

Honigmelone  
Schinken  
evtl. auch geräucherte Weintrauben

**Zubereitung:**

Die Honigmelone aufschneiden, entkernen und in Portionsstücke schneiden. Mit Schinken belegen, mit einer Weintraube dekorieren und einem Holzstab feststecken.

### *Sommerliches Carpaccio mit Rohschinken und Melone*

**Zutaten:**

Cantaloupe-Melone  
roher Schinken  
Parmesan  
Basilikum

*Für das Dressing:*

Olivenöl  
Zitrone  
Salz & Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Melone aufschneiden, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Parmesan mit dem Sparschäler hobeln und in kleine Stücke brechen. Die Schinkenscheiben abwechselnd mit der Melone auf einem kleinen Teller anrichten. Parmesan darüber streuen und mit Basilikum dekorieren. Olivenöl über das Carpaccio geben und mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

### *Blätterteigzöpfe*

**Zutaten:**

Blätterteigplatten (tiefgekühlt)  
Koch- bzw. Knochenschinken  
Eigelb

Olivenöl  
Pfeffer

**Zubereitung:**

Die aufgetauten Blätterteigplatten mit Koch- bzw. Knochenschinken belegen. Dann in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Jeweils drei Streifen zusammen legen und flechten. Die Enden zusammen drücken.

Den Zopf mit einem geschlagenen Eigelb bestreichen, mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Zöpfe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldig backen.



## Hauptspeise: Schmorbäckchen vom Schwein mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf

### *Kartoffelstampf*

#### **Zutaten:**

ca. 1,5 kg Kartoffeln  
Milch  
Butter

Muskatnuss  
Salz

#### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln gar kochen, abschütten und mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Milch mit Butter erwärmen und zu den Kartoffeln geben. Alles zusammen bis zur gewünschten Konsistenz stampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

### *Rotkohl*

#### **Zutaten:**

Ca. 1 kg Rotkohl  
Schmalz  
Zwiebeln  
2 Äpfel

Essig  
Zucker  
Lorbeerblätter  
Salz

#### **Zubereitung:**

Die Zwiebeln würfeln und im Schmalz andünsten. Den klein geschnittenen Rotkohl dazugeben und mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser angießen. Die klein geschnittenen Äpfel mit den Gewürzen in den Topf geben. Alles zum Kochen bringen. Die Temperatur etwas zurück nehmen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann süß-sauer abschmecken.

### *Schweinbäckchen*

#### **Zutaten:**

Schweinebäckchen  
Schmalz  
3 Möhren  
 $\frac{1}{4}$  Sellerie  
2 Stangen Porree  
Petersilienwurzel oder Petersilie  
100 g getrocknete Tomaten  
Pfefferkörner  
Wacholderbeeren

Piment  
2 Lorbeerblätter  
Zwiebeln  
2-3 Esslöffel  
Tomatenmark  
 $\frac{1}{2}$  l Rotwein  
 $\frac{1}{2}$  l Rinderfond  
etwas Sahne

#### **Zubereitung:**

Das Schmalz auslassen und die gut mit Pfeffer und Salz gewürzten Bäckchen darin anbraten. Die Bäckchen herausnehmen und im selben Topf das Gemüse mit den Gewürzen anrösten. Zum Schluss das Tomatenmark hinzugeben. Dann die Bäckchen wieder mit den Topf geben und mit Rotwein und Fond ablöschen. Den Topf bei 180 Grad zweieinhalb Stunden in den Backofen stellen. Für die Soße werden die Bäckchen herausgenommen und warm gestellt. Das Gemüse durch ein Sieb passieren. Die Soße mit einem Schuss Sahne und Gewürzen abschmecken.



## Dessert: Warmer Wildpfirsich mit hausgemachter Vanillesoße

### Zutaten:

2 Vanilleschoten  
500 ml Sahne  
500 ml Milch  
8 Eigelb  
200 g weißer Zucker  
8 Wildpfirsiche (gehäutet)  
Butter  
etwas braunen Zucker

### Zubereitung:

Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark ausstreichen. Vanillemark und Schoten mit Sahne und Milch aufkochen.

Eigelbe und 200 Gramm weißen Zucker in einem Schlagkessel über ein heißes Wasserbad geben und mindestens 4 Minuten hellcremig aufschlagen. Es darf nicht gerinnen!

Die Vanilleschoten aus der heißen Sahne-Milch herausnehmen. Die Sahne-Milch in einem dünnen Strahl in das Eigelb-Zucker-Gemisch rühren. Dann alles in einem kalten Wasserbad abkühlen lassen. Immer wieder umrühren. Über Nacht kalt stellen.

Die entkernten, halbierten Pfirsiche in eine Auflaufform stellen, ordentlich mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Butterflöckchen garnieren. Für ca. 20 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben. Auf den Tellern jeweils einen Soßenspiegel anrichten und darüber die heißen Pfirsiche geben.

Tipp: Die Pfirsiche in der Auflaufform mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit einem kleinen Küchen-Gasbrenner den Zucker karamellisieren lassen.