Rezepte

tv.orf.at/groups/show/pool/wdgfrauhollerezepte

- Meißnerlamm mit Semmelknödeln
- Holunderchutney

Meißnerlamm mit Semmelknödeln

Gasthof Schindewolf in Berkatal

Für 6-8 Personen:

1,5 kg Lammkeule ohne Knochen
Salz, frisch gemahlenen Pfeffer
2 EL Schmalz oder Öl
1 Zweig Rosmarin
1-3 Knoblauchzehen
3 mittlere Zwiebeln
1 Karotte, 1 Stück Sellerie
3 Tomaten

Die Keule unter fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Einen geeigneten Bräter auswählen.
Das Fett erhitzen, das Fleisch würzen und in das heiße Fett geben.
Von allen Seiten gut anbraten und herausnehmen.
Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Karotten schälen und zerkleinert in das Fett geben und anbraten.
Die gewaschenen und geschnittenen Tomaten zugeben, durchköcheln.
Flüssigkeit zugeben und reduzieren. Die Keule und Rosmarin wieder zufügen und für ca. 1-2 Std. garkochen.

Alternativ können sie den Bräter im Backofen, (Ober-/Unterhitze 180 - 200 ºC / Heißluft 160 -180 ºC oder Gas: Stufe 3-4) in zwei Std. garen.

Die fertige Keule aus dem Bräter nehmen und ca. 10 Min. ruhen lassen.
In dieser Zeit die Soße zubereiten: Den Fond über ein Sieb in einen Topf füllen, zum kochen bringen, andicken und abschmecken. Die Keule in Scheiben schneiden und anrichten.

SEMMELKNÖDEL:

10 Brötchen vom Vortag
1/4 Liter Milch
frische Petersilie
2-3 frische Eier
Salz
Muskatnuss
eventuell Semmelbrösel

Zuerst werden die Brötchen in Scheiben geschnitten und in eine große Rührschüssel gelegt.
Die Milch in einem Topf erwärmen und sofort über die Brötchen gießen, abdecken und ca. 40 Minuten ziehen lassen.
Die Petersilie und die Eier zu der Masse hinzufügen und mit ca. 2 Teelöffeln Salz und etwas frisch geriebenen Muskat abschmecken. Die komplette Masse muss gut durchgeknetet. Jetzt wird der erste Knödel geformt, falls die Masse zu weich sein sollte, ein paar Semmelbrösel hinzufügen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die selbstgemachten Knödel ins kochende Wasser legen - danach die Temperatur auf die Hälfte reduzieren und die Knödel ohne Deckel, ca. 20-25 Minuten ziehen lassen.

Holunderchutney

Zutaten für 8-10 Gläser

1 Kg Holunderbeeren
1 EL Schwarze Pfefferkörner
2 EL Senfkörner
4 rote Chilischoten
1 Zwiebel
100 g Rosinen
300 g braunen Kandis
250 ml Rotweinessig
6 Gewürznelken
Piment
Kardamom
Salz

Pfeffer und Senf in einem Mörser zerstoßen. Chilischoten entkernen. Zwiebel fein würfeln. Mit den Holunderbeeren und den übrigen Zutaten in einen Topf geben und ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze einkochen.
Gelegentlich umrühren und dann heiß in Gläser mit Schraubverschluss füllen.
Das Chutney hält sich so 3-4 Monate. Es passt zu kurzgebratenem Fleisch, Wild, Getreide und Gemüseküchlein.