Rezepte

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

Apfel-Wein-Torte
Lippischer Pickert
Zwiebelfleisch mit Roter Beete

Apfel-Wein-Torte

für den Mürbeteig:
100 g Margarine
75 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
1 TL Backpulver

für den Belag:
6-8 Äpfel
750 ml Weißwein trocken
250 ml Apfelsaft
175 g Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver

für die Sahne:
1 L Sahne
4 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillinzucker
2 EL Zucker
3 EL Mohn
50g gebräunte Mandelblätter

Margarine, Zucker und das Ei verrühren. Mehl und Backpulver hinzugeben und unterrühren. Den festen Teig teilen. 3/4 des Teiges auf den Boden der Springform geben und plattdrücken. Den Rest des Teiges am inneren Rand der Springform geben und etwa 2 cm am Rand hoch drücken. Den Teig in der Springform 30 Minuten kühl stellen.
Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die runde Seite des Apfels mit dem Messer ein paar mal einschneiden und auf den Teig in die Springform legen. Der Teig der Springform sollte mit Äpfeln bedeckt sein.
Nun den Wein in einen Topf geben. Vom Apfelsaft die Hälfte mit in den Topf, die andere Hälfte in eine Schale geben. Zum Wein in den Topf nun noch den Zucker geben und zum Kochen bringen. Das Puddingpulver in der Schale mit dem Apfelsaft verrühren. Wenn der Wein kocht, den Apfelsaft mit dem eingerührten Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Pudding über die Äpfel in der Springform geben und bei 150 Grad Umluft 60 Minuten backen. Kuchen 12 Stunden auskühlen lassen. Sahne mit

Sahnesteif und Vanillinzucker steifschlagen. In die steifgeschlagene Sahne den Zucker und Mohn geben und verrühren. Um den Kuchen einen Tortenring machen. Die Sahne auf den Kuchen geben und glattstreichen. Auf die glattgestrichenen Sahne gebräunte Mandelblätter geben.
Zum Verzehr kann man nach Geschmack über die Torte oder das Tortenstück Eierlikör geben.

Lippischer Pickert (12 Stück)

Restaurant Parlando (im Alten Gasthaus Nagel)
Hauptstr. 43
33813 Oerlinghausen

Zubereitungszeit: ca. 60 Min
Zeit zum Aufgehen: 1- 1,5 Std

750g Weizenmehl
650g Kartoffeln
200g Rosinen
70g Butterschmalz
½ L Milch
4 Eier
1Würfel Bäckerhefe
1EL Zucker
½ Tl Salz

Die Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Den Hefewürfel hineinbröckeln, mit der Milch verrühren und an einen warmen Ort stellen. Die Rosinen waschen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in eine große Schüssel reiben. Die Hefemilch zu den geriebenen Kartoffeln geben. Dabei die Milch über die Reibe gießen, damit die anhaftenden Kartoffelreste auch mit in den Teig gelangen. Anschließend die Eier, das Salz und den Zucker mit den Kartoffeln verrühren. Die Rosinen untermengen, das Mehl zugeben und mit den übrigen Zutaten vermischen. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort 1 bis 1,5 Std gehen lassen.

In einer beschichteten Pfanne etwas von dem Butterschmalz erhitzen. Den Teig gut durchrühren und je Pickert einen Schöpflöffel voll in die Pfanne geben. Den Pickert bei mittlerer Hitze von beiden Seiten hellbraun backen. Beim Wenden erneut etwas Butterschmalz zugeben. Den restlichen Teig wie beschreiben zu Pickert verarbeiten.

Insgesamt ergibt dieses Rezept 12 Pickert, die gleich warm, kalt oder aufgewärmt gegessen werden können.
Der Pickert wird mit Rübenkraut oder mit lippischer Leberwurst bestrichen gegessen. Für eine Zwischenmahlzeit wird ein Pickert bei einer Hauptmahlzeit zwei pro Person benötigt.

Zwiebelfleisch mit roter Beete

Gasthaus Splenterkotten

Rote Beete

1kg Rote Beete
1l Wasser
250ml Essig 5%
150g Zucker
5 Pimentkörner
5 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
4 Nelken
je nach Stärke ca. 1 Stunde kochen

Rote Beete entnehmen und aus der Schale drücken und mit dem Messer in Scheiben schneiden.
Eine Marinade erstellen und aufkochen und heiß über die Rote Beete geben. Über Nacht ziehen lassen

Marinade

0,5 Liter Brühe
0,2 Liter Essig 5%
150 g Zucker
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
4 Wacholderbeeren
4 Pimentkörner
1 Teel. Senfsaat
etwas Salz
Priese weißer Pfeffer gem.
150g fein gewürfelte Zwiebeln

Zwiebelsauce

350 g fein gewürfelte Zwiebeln
0,3 Liter Brühe
0,3 Liter Milch
90g Essig 5%
40g Weißwein
40g Zucker
60g Margarine
60g Mehl

Aus Margarine und Mehl eine Mehlschwitze erstellen, Milch zugeben, Zwiebelwürfel in Brühe kurz kochen und Mehlschwitze damit auffüllen, restliche Zutaten zugeben, etwas köcheln lassen und abschmecken.
Ca. 1200g Rindfleisch (Ochsenbrust oder Tafelspitz) mit einer Möhre, etwas Lauch, Sellerie und gebräunter Zwiebel, Salz ca. 2 Std. kochen