Standort: Startseite tv.ORF.at

tv.orf.at/groups/show/pool/wdgeifelsteig1rezepte

Rezepte

-Coq au Viez
-Pommes Dauphines
-Feiner Apfelkuchen
-Knudeln

Coq au Viez

Zutaten für 4 Personen:

1 Hähnchen
350 ml Viez
2 Schalotten
½ Bund Thymian
150 ml Sahne
1 kleines Glas Cognac
Salz, Pfeffer
100 g Butter
150 g frische Champignons

Hähnchen zerlegen, in einem großen Bräter ca. 50g Butter erhitzen und die Hühnerstücke darin hellbraun anbraten. (ohne Deckel) Leicht salzen und gegebenenfallse aus der Haut ausgetretenes Hühnerfett abgießen. Schalotten fein hacken und zum Fleisch geben. Kurz im geschlossenen Bräter andünsten. Mit dem Cognac begießen und flambieren. Mit 1/3 Liter Viez ablöschen und eine halbe Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen. Nach Bedarf nocheinmal etwas Viez angiessen und ca. 10 min weiter köcheln. Hühnerteile herausnehmen und kurz warm stellen. 2 Eigelb und 150 ml Sahne verrühren und mit dem Schneebesen unter die Soße schlagen. 150 g

frische Champignons in 50 g Butter braten und zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Hühnerteile wieder in den Topf und sofort servieren.

Pommes dauphines

40 ml Wasser
6 g Butter
20 g Mehl
1 Ei
200 g Kartoffeln
Salz

Wasser, Butter und Salz zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Gesiebtes Mehl zugeben und mit dem Holzlöffel zu einem Kloß rühren. Diesen auf dem Ofen abbrennen, bis sich am Topfboden ein weisser Belag bildet. Mehlkloß in ein anderes Gefäß geben. Eier sofort glatt unterrühren und anschließend die gekochten, gesiebten Kartoffeln dazu geben. Mit Teelöffel abstehen und im heißen Fett bei 180 Grad in der Friteuse ausbacken.

Feiner Apfelkuchen

Mürbeteig:
100 g Butter
50 g Zucker
1Ei
1 EL Wasser
1 Prise Salz
250 g Mehl

Füllung:
Ca. 1 kg geschälte und fein geschnittene Äpfel

Guss:
100 g Butter
150 g Zucker
1 P Vanillezucker
3 EL süße Sahne
3 EL Mehl
120 g blättrige Mandeln

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen, eine Springform (26 cm) damit auslegen und einen Rand andrücken. Die Apfelstücke darauf verteilen. Für den Guß die Butter zerlaufen lassen, die restlichen Zutaten untermischen und auf den Äpfeln verteilen. Bei 175°C ca. 55 Minuten backen.

Knudeln

250 g Mehl
½ TL Salz
2 Eier
etwas Mehl
Speckwürfel und Butter

Zubereitung: Mehl, Eier und Salz zu einem zähen Teig verarbeiten, ist er zu zäh, etwas Milch hinzufügen. Mit einer Gabel und einem kleinen Löffel etwas Teig abnehmen und in das kochende Salzwasser geben. Ca. 10 Minuten kochen lassen. Die Knudeln sind gut, wenn sie oben schwimmen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Speckwürfel mit Butter in einer Pfanne auslassen und die Knudeln kurz darin schwenken.

Eifler Knudeln gelten in der Nordeifel auch heute noch als Hauptmahlzeit. Besonders gut schmecken dazu eingemachte Waldbeeren oder Pflaumen. Natürlich gab es Knudeln auch mit gebratenen Speckwürfeln. Knudeln waren die Lieblingsspeise vieler Kinder.