

Ratatouille



Dienstag, 17. Februar 2015

Koch-Verantwortliche

Udo Zukowski

Christian Holzmann

MENUE

Griessnockerlsuppe

Krautsalat

Tiroler Gröstl

Apfel-Streuselkuchen

Griessnockerlsuppe

Zutaten (für 4 Personen):

- 70 g Butter
- 1 Ei
- 140 g Griess
- Salz
- Muskatnuss
- 1 l Salzwasser
- 1 l Rindssuppe

Zubereitung:

Für die Griessnockerlsuppe zimmerwarme Butter mit einem Handmixer schaumig rühren, dann vorsichtig zunächst das Ei und anschließend den Griess darunter mengen. Die Masse mit Salz und Muskatnuss würzen, etwas rasten lassen, daraus mithilfe von zwei Löffeln zeppelförmige Nockerln stechen und diese in siedendem Salzwasser 5 Minuten lang kochen lassen.

Vom Feuer nehmen und noch etwa 10 Minuten lang nachziehen lassen.

Griessnockerln auf Suppenteller verteilen und mit heißer Rindssuppe übergießen.

Krautsalat

Zutaten (für 6 Personen):

- *1 Kopf Weiskraut*
- *2 Karotten*
- *6 EL Öl*
- *4 EL Essig*
- *1 EL Staubzucker*
- *1 TL Kümmel*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Zubereitung:

Äußere Blätter entfernen, Krautkopf vierteln und mit einem Krauthobel fein hobeln. Steht kein Krauthobel zur Verfügung, mit einem scharfen Messer fein schneiden. Großzügig einsalzen und 30-45 Minuten stehen lassen. Überschüssiges Wasser abgießen und gut ausdrücken. Aus Essig, Zucker, Kümmel und Öl eine Marinade anrühren und in das Kraut einarbeiten. Mit Pfeffer kräftig würzen.

Tiroler Gröstl

Zutaten (für 4 Personen):

- *600 Gramm Kartoffel*
- *2 EL Öl*
- *1 Zwiebel*
- *200 Gramm Braunschweiger*
- *200 Gramm Würfelspeck*
- *1 EL Petersilie*
- *Majoran*
- *Kümmel*
- *Butter*
- *4 Eier*
- *Salz, Pfeffer*

Zubereitung

Für das Tiroler Gröstl Kartoffel kochen, schälen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Speck und Braunschweiger grob kleinschneiden. Zwiebel fein hacken.

In einer großen Bratpfanne Öl erhitzen und Zwiebel darin anrösten.

Kartoffel beifügen, mit Pfeffer, Salz, Kümmel und Majoran würzen. Unter häufigem Wenden goldbraun und knusprig braten. Speck und Braunschweiger hinzufügen.

In einer separaten Pfanne etwas Butter erhitzen, Eier aufschlagen und Spiegeleier braten.

Die Spiegeleier mit dem Tiroler Gröstl servieren.

Apfel-Streuselkuchen

Zutaten (für 8 Personen):

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Msp Zimt
- 150 g weiche Butter
- 50 g Mandeln gemahlen
- 1 ½ Kg Äpfel
- 375 g Mehl
- 1 Pkg Hefeteig
- 50 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 ml Milch
- 75 g weiche Butter

Zubereitung

Streuselteig:

Alle Zutaten nacheinander in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

Apfel Belag:

Äpfel schälen und in feine Spalten schneiden.

Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten zufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig leicht bemehlen, aus der Schüssel nehmen, zu einer Rolle formen und auf dem Backblech ausrollen. Boden mit Apfelspalten dachziegelartig dicht belegen und Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Kuchen 15 Min. ruhen lassen. Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.