

SÜDTIROLER-KOCHETE

VOM 5. SEPTEMBER 2005

KÄSENOCKEN MIT BLATTSALAT

* * * * *

ZWIEBELROSTBRATEN MIT RÖSTKARTOFFELN

* * * * *

KAISERSCHMARREN

Käsenocken mit Blattsalat

Für 4 Personen

Zutaten	30 g	Zwiebeln
	20 g	Butter
	100 g	rezepter Käse
	150 g	schnitffestes Weissbrot, würfelig geschnitten
	2	Eier
	100 ml	Milch
	1 EL	Mehl
Würzmittel	2 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
		Pfeffer aus der Mühle
		Salz
Weiteres	20 g	Parmesan, gerieben
	30 g	Butter, gebräunt
	2 EL	Schnittlauch, fein geschnitten

- Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in der Butter dünsten.
- Den Käse in kleine Würfel schneiden und mit der gedünsteten Zwiebel zum Knödelbrot geben.
- Die Eier mit der Milch verrühren und zusammen mit dem Schnittlauch zum Weissbrot geben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich vermengen. Das Mehl dazugeben und die Masse kneten, bis der Teig zusammenhält.
- Mit nassen Händen Nocken formen (ev. 2 Esslöffel verwenden).
- Reichlich Salzwasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen, die Nocken in das siedene Wasser geben und kochen lassen.
- Herausnehmen, abtropfen lassen und auf Tellern oder einer Platte anrichten und mit dem Parmesan bestreuen. Die gebräunte Butter darübergiessen und mit dem Schnittlauch servieren.

Dazu wird ein Blattsalat serviert (Sauce nach Belieben).

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln

Für 4 Personen

Fleisch	4	Zwischenrippenstücke (Entrecôte), je ca. 150 g
Gemüse	400 g	Zwiebeln
Sonstiges	60 ml	Öl zum Rösten der Zwiebeln
	50 ml	Öl zum Anbraten
	1/8 l	Rotwein
	1/4 l	Bratensauce
Würzmittel	1 TL	Paprikapulver
	2 TL	Petersilie, fein geschnitten
		Pfeffer aus der Mühle
		Salz

- Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
- In reichlich heissem Öl die Zwiebeln braun und gleichmässig schön knusprig rösten (etwa 15 Minuten), überschüssiges Fett abschütten, salzen, mit dem Rotwein löschen und mit der Bratensauce aufgiessen und einige Minuten einkochen lassen.
- Beim Entrecôte eventuell die Ränder einschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wölbt, leicht klopfen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- In einer flachen Pfanne das Öl erhitzen. Das Fleisch hineinlegen und etwa 3 Minuten anbraten, wenden und 1 Minute weiterbraten. Das Fleisch soll innen noch rosa sein.
- Den Rostbraten aus der Pfanne nehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen, das überschüssige Fett abgiessen, mit der Zwiebelsauce aufgiessen und etwas aufkochen lassen.
- Den Rostbraten nochmals kurz in die Sauce geben, mit der Zwiebelsauce und der Petersilie servieren.

Wir gehen davon aus, dass ihr alle in der Lage seid, die Röstkartoffeln ohne ein Rezept zuzubereiten ;-))

Kaiserschmarren

Für 4 Personen

Teig	150 g	Mehl
	100 ml	Milch
	100 ml	Rahm
	6	Eigelb
	½ Pkg.	Vanillezucker
	1 EL	Rum
	6	Eiweiss
	1	Prise Salz
	40 g	Zucker
	40 g	Rosinen

Weiteres

- Öl zum Backen
- Butter zum Schwenken
- Staubzucker zum Bestreuen
- Preiselbeermarmelade

- Das Mehl, die Milch, den Rahm, das Eigelb, den Vanillezucker und den Rum zu einem glatten Teig rühren.
- Das Eiweiss und das Salz leicht schlagen, dann mit dem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.
- In einer grossen Pfanne etwas Öl erhitzen, den Schmarrenteig eingiessen, mit Rosinen bestreuen und die Unterseite goldgelb backen, dann umdrehen.
- Anschliessend die Pfanne in den vorgeheizten Backofen stellen und den Schmarren bei 200 Grad etwa 3-5 Minuten backen. Danach wird der Kaiserschmarren mit zwei Gabeln in Stücke gerissen.
Mit etwas Staubzucker bestreuen, etwas Butter dazugeben und noch kurz auf dem Herd schwenken, so dass der Zucker karamelisiert.
- Auf heissen Tellern anrichten, nochmals mit Staubzucker bestreuen und servieren.
- Dazu wird Preiselbeermarmelade serviert.