

SÜßES BLUT UND SCHOKO-HERZ

Schweinegeschnetzeltes in Malzbiersauce mit Brezelknödel Rezept für 4 Personen

ZUTATEN GESCHNETZELTES

600 g Schweinegeschnetzeltes
3-4 große Zwiebeln (ca. 200g)
270 ml Malzbier
135 g Waldpilze (z.B. Pfifferlinge, Champignons, Steinpilze, Maronen)
1-2 mittelgroße Tomaten (ca. 135g)
2 Gewürzgurken
135 ml Sahne
Butterschmalz zum Anbraten
Paprika (edelsüß)
Pfeffer
Salz
3-4 Lorbeerblätter
Nelkenpfeffer (Pimentpulver)

ZUBEREITUNG GESCHNETZELTES

Das Schweinegeschnetzelte mit etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne anbraten, dann herausnehmen und warmhalten (z.B. in einem vorgewärmten Kochtopf oder im Backofen bei 60°C). Die Zwiebeln würfeln und im restlichen Schmalz hellbraun dünsten. Fleisch und Gewürze zugeben, mit Malzbier auffüllen und ca. 5 Minuten schmoren lassen. Die Tomaten enthäuten, halbieren, entkernen und den Stängelansatz entfernen. Anschließend in grobe Stücke schneiden. Die Pilze putzen, und klein schneiden oder halbieren. Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Tomaten, Gurken und Pilze zum Geschnetzelten geben und alles kurz mit der Sahne aufkochen.

SÜßES BLUT UND SCHOKO-HERZ

ZUTATEN BREZELKNÖDEL

4 trockene Laugenbrezeln (vom Vortag)
100 ml Vollmilch
100 ml Sahne
2 Schalotten
2 Eier
70 g Butter
Muskatnuss
Salz & Pfeffer
Frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill, Basilikum etc.)
Frischhaltefolie, Alufolie, Küchengarn

ZUBEREITUNG BREZELKNÖDEL

Zuerst das Salz von den Brezeln abreiben, dann die Brezeln in dünne Scheiben schneiden. Milch und Sahne erhitzen, über die Brezeln gießen, durchmengen und zehn Minuten lang einziehen lassen. Die Schalotten schälen und ganz fein würfeln. Die Butter im Topf schmelzen lassen und die Schalottenwürfel darin andünsten und anschließend abkühlen lassen. Dann die Schalottenbutter zusammen mit den Eiern und den fein gehackten Kräutern in die Brezelmasse geben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und alles gut miteinander verkneten. Die Knödelmasse in große Würste formen und auf ein großes Stück Frischhaltefolie geben. Dann die Masse fest einrollen (damit die Knödel später nicht auseinander fallen) und die Enden mit Küchengarn zubinden. Anschließend nochmals in Alufolie einwickeln. Die Knödelrollen in leicht siedendes Wasser geben und ca. 20 Minuten garen lassen. Fertige Brezelknödel auspacken und in Scheiben schneiden.

Guten Appetit!

Extra: Süßes Blut

1 Becher Zuckerrübensirup
1 Becher Wasser
1 Teelöffel Instant Kaffee
2 Esslöffel Lebensmittelfarbe rot
1 Esslöffel Lebensmittelfarbe gelb
1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
Alles zusammen gut verrühren und kurz aufkochen. Fertig.