

Rosensekt mit gefrorenen Johannisbeeren

Zutaten (für 6 Gläser):

- 1 Flasche Rosensekt
- 200 g gefrorene Johannisbeeren

Den gekühlten Rosensekt in sechs Gläser geben und die gefrorenen Johannisbeeren kurz vor dem Servieren dazugeben. Nach Belieben mit gewaschenen Rosenblütenblättern garnieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Letzter Sendetermin: 21.08.2019

Koch/Köchin: Ve Spindler

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Leichte Soljanka mit Rosmarin-Oregano-Brot

Zutaten für die Gemüsebrühe:

- 2 große Möhren
- 1 Bund Petersilie
- 1 Stange Lauch
- 2-3 Stangen Sellerie
- 1 Zwiebel
- 2 l Wasser
- 1 EL ganze schwarze Pfefferkörner
- 1 EL grobes Salz
- zum Anbraten: etwas Schmalz

Das Gemüse waschen, schälen und in Würfel schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen und das Gemüse und die Petersilie dazugeben und anschwitzen, aber nicht rösten. Wasser, Salz und Pfeffer hinzufügen und 1 Stunde sanft köcheln lassen.

Zutaten für die Soljanka (für 6 Personen):

- 50 g gemischte Salami von Schwein und Rind
- 250 g Jagdwurst
- 2 Zwiebeln
- 2 Paprika
- ½ Glas Gewürzgurken
- zum Anbraten: etwas Schmalz
- 250 g Tomatenketchup
- 100 g Tomatenmark
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL scharfes Paprikapulver
- 3 TL Ajvar
- 1 Prise Pfeffer
- Salz

Zwiebeln schälen und würfeln. Salami und Jagdwurst in kleine Stücke schneiden. Paprika waschen und in dünne Streifen schneiden. Gewürzgurken durch ein Sieb abtropfen lassen. Ein Schnapsglas des Gewürzgurkenwassers aufbewahren. Die Gewürzgurken in Streifen schneiden.

Schmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebeln dazugeben und auf schwacher Hitze hellgelb anschwitzen. Salami und Jagdwurst mit anbraten, Paprika unterrühren und anschmoren. Mit 1 l Gemüsebrühe ablöschen und die Gewürzgurken dazugeben. Ketchup, Tomatenmark, Ajvar, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Gewürzgurkenwasser dazugeben und das Ganze 20 Minuten mit Deckel köcheln lassen. Nach Belieben nachwürzen.

Zutaten für das Rosmarin-Oregano-Brot:

- 500 g Dinkelmehl
- 300 ml eiskaltes Wasser
- ¼ Würfel frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 2 TL Salz

- 2 EL Oregano
- 2 EL Rosmarin

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und die frische Hefe hineinbröckeln. Zucker, Salz, Oregano und Rosmarin dazugeben. Das Wasser dazugießen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt etwa 8 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen (240 Grad Ober-/Unterhitze) 15 Minuten backen. Auf 200 Grad herschalten und das Brot weitere 15 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren.

Anrichten:

- 6 EL saure Sahne

Die Soljanka in Schalen oder tiefe Teller geben, mit je 1 EL saurer Sahne garnieren und mit dem frischen Rosmarin-Oregano-Brot servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Letzter Sendetermin: 21.08.2019

Koch/Köchin: Ve Spindler

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Frikadellen mit Kartoffelstampf und gebackenen Tomaten

Zutaten für die Frikadellen (für 6 Personen):

- 500 g Hackfleisch vom Rind
- 250 g Hack vom Schwein
- 50 ml Milch
- 5 EL Paniermehl
- 1 EL Petersilie
- 1 EL Majoran
- 1 EL Schnittlauch
- 1 EL keltische Kräutermischung
- 3 Eier
- ½ Glas Senf
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- zum Anbraten: reichlich Schmalz

Das Hackfleisch mit den Kräutern mischen. Paniermehl, Milch, Eier und Senf dazugeben und kneten, bis ein klebriger Teig entsteht. Den Teig zu kleinen platten Kugeln formen und von beiden Seiten in ausreichend Schmalz braten.

Zutaten für den Kartoffelstampf:

- 24 Kartoffeln
- Salz
- 2 EL Butter
- 150-200 ml Milch
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln

Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und kochen, bis sie weich sind. Die Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Butter und Milch dazugeben, bis eine cremige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und den Kartoffelstampf damit garnieren.

Zutaten für die gebackenen Tomaten:

- 600 g Rispen Tomaten
- 6-8 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Wichtig: Die Tomaten sollten noch an der Rispe sein.

Die Tomaten vorsichtig abwaschen und auf ein tiefes Blech oder in eine Auflaufform legen. Mit reichlich Öl beträufeln und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Bei 200 Grad (Ober-/ Unterhitze) in den vorgeheizten Backofen geben und 10-15 Minuten backen, bis die Tomaten aufplatzen.

Zutaten für das Minz-Joghurt-Dressing:

- 500 g Joghurt
- 3-4 Stängel Minze
- 1 Prise Salz

Joghurt auf ein Mull- oder Küchentuch geben und das Wasser abtropfen lassen. Die Minzblätter von den Stängeln abtrennen und fein hacken. Die Minze zum Joghurt geben und das Dressing mit Salz abschmecken.

Anrichten:

Den Kartoffelstampf auf die Teller verteilen, mit Frühlingszwiebeln verzieren und mit etwas Minz-Joghurt-Dressing beträufeln. Daneben die gebackenen Tomaten anrichten. Je drei Frikadellen auf Spieße stecken und in der Tellermitte platzieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Letzter Sendetermin: 21.08.2019

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen