

Vorspeise Martina Koch Kesselsuppe, Salat und Wurstpotpourri

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/martina-koch-advent-vorspeise-kesselsuppe-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/martina-koch-advent-vorspeise-kesselsuppe-100.html)



Für 4 Personen

Zutaten Suppe

- ca. 2 kg Schweinekopffleisch
- 500 g Rindersuppenfleisch
- ca. 150g gekochte Suppennudeln
- 3 Zwiebeln
- 3 Stangen Frühlingszwiebeln
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 EL Salz
- 10 Pimentkörner
- 10 Pfefferkörner
- 5 Lorbeerblätter
- 1 EL Majoran
- Soviel Wasser, dass das Fleisch im Topf bedeckt ist

Zutaten für den Salat

- 1 Gurke
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 200 g Cherrytomaten

- 4 Hände voll Rucola
- Kerne eines halben Granatapfels

Zutaten für das Salatdressing

- 200 ml Pflanzenöl
- 80 g Balsamico Essig
- 8 TL Senf
- 8 TL Honig
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zutaten für Wurstpotpourri

- 1 Scheibe Rotwildschinken
- 1 Scheibe Schlackwurst
- 1 Scheibe Walnusssalami
- 1 Scheibe Sülzwurst

Zubereitung Suppe

Fleisch, Wasser, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürze in einen großen Topf geben und ca. 3 Stunden kochen lassen. Dann das Fleisch aus dem Sud nehmen. Brühe aufbewahren

Suppenudeln in einem extra Topf kochen und beiseite stellen.

Für vier Portionen ca. 1,2 l Brühe abmessen und diese mit Majoran, Frühlingszwiebeln, den gekochten Suppenudeln, Salz und Pfeffer verfeinern.

Zubereitung Salat

Gurke schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Paprikas waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Cherrytomaten waschen und würfeln. Rucola waschen und zu den anderen Zutaten geben.

Für das Senfdressing Öl, Essig, Senf und Honig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing über den Salat geben und mit Granatapfelkernen bestreuen. Zum Schluss das Wurstpotpourri dazugeben.

Hauptspeise Martina Koch Rinderroulade im Pilzbett mit Serviettenknödeln

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/martina-koch-advent-hauptgang-rinderroulade-serviettenknoedel-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/martina-koch-advent-hauptgang-rinderroulade-serviettenknoedel-100.html)



Für 4 Personen

Zutaten Rinderrouladen

- 4 Rinderrouladen
- 1 kg Champignons
- ca. 350 g Speckwürfel
- 3 große Möhren
- 4 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 250 ml trockener Rotwein
- 250 ml Sahne
- 125 ml Fleischbrühe
- 3 EL Petersilie, gehackt
- Butterschmalz zum Anbraten
- Salz & Pfeffer

Zutaten Pilzbett

- 1 kg Pfifferlinge
- ca. 250 g Speck
- 2 Zwiebeln, gewürfelt

- ca. 2 EL Petersilie, gehackt
- Salz & Pfeffer

Zutaten Semmelknödel

- 250 g Semmel (altbackenes Brötchen)
- 300 ml
- 2 Eier
- 70 g Butter
- 60 g Zwiebeln, gewürfelt
- 1-2 EL Petersilie, gehackt
- eine gute Prise Salz
- Muskat nach Geschmack

Zubereitung Rouladen

Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen. Speck und Zwiebeln kleinschneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Speckwürfel kurz anbraten und dann Zwiebeln und die Hälfte der Champignons etwa 5 Minuten mit dem Speck dünsten. 3 EL gehackte Petersilie unterheben.

Die Pilzmasse gleichmäßig auf das Fleisch streichen und die Rouladen einwickeln.

Butterschmalz in einem großen Bratentopf zerlassen und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Die großen Möhren würfeln und gegebenenfalls 3 zerkleinerte Knoblauchzehen zum Fleisch geben. Ein Teil des Rotweins und der Fleischbrühe hinzugeben und etwa 80 Minuten bei ca. 150 Grad im Backofen zugedeckt schmoren lassen. Gelegentlich wenden und nach und nach restlichen Wein und Brühe zugießen. Die restlichen kleingeschnittenen Champignons hinzufügen und noch einmal 10 Minuten schmoren lassen.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Sahne unter die Schmorflüssigkeit geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Pilzbett

Für das Pilzbett den Speck klein würfeln und anbraten. Zwei Zwiebeln würfeln und zum Speck geben. Die Pfifferlinge putzen und dazugeben. Solange dünsten bis die Flüssigkeit verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und frische Petersilie unterrühren.

Zubereitung Semmelknödel

Semmel würfeln. Eier mit Milch, einer guten Prise Salz und Muskat verquirlen. Die Zwiebelwürfel in der heißen Butter glasig schwitzen. Petersilie zugeben. Alles gut miteinander vermengen – das kann gut auch einen Abend vorher vorbereitet werden.

Nun aus der Masse eine Rollen formen und in hitzebeständiger Folie fest einrollen. In leicht siedendem Wasser ca. 40 Minuten gar ziehen lassen. Zum Servieren in Scheiben

schneiden.

Nachtisch Martina Koch Mascarpone-Crème mit beschwipsten Früchten und Klemmkuchen

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/martina-koch-advent-nachtisch-mascarpone-creme-klemmkuchen-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/martina-koch-advent-nachtisch-mascarpone-creme-klemmkuchen-100.html)



Zutaten Mascarpone-Creme

- 250 g Mascarpone
- 250 g Sahne
- Zitronensaft nach Geschmack
- Zucker nach Geschmack
- Vanillezucker nach Geschmack

Zubereitung beschwipste Früchte

- 1 Glas Holundergelee
- 500 g gemischte Beerenfrüchte
- ein ordentlicher Schuss Rum

Zutaten Klemmkuchen (ergibt ca. 40 Stück)

- 500 g Mehl Type 405
- ca. 300 ml Milch oder Kondensmilch
- ca. 0,3 l Bier z.B. Malzbier
- 250 g Margarine oder Butter
- 250 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Vanillezucker

- Prise Salz
- Zitronenschale nach Geschmack

Zubereitung Mascarpone-Crème

Mascarpone mit Zitrone, Zucker und Vanillezucker je nach Geschmack glattrühren. Sahne steif schlagen und unter die Crème heben.

Tipp: Wer mag, kann die Crème mit Pistazien oder karamellisierten Mandeln verfeinern.

Zubereitung beschwipste Früchte

Holundergelee als Grundsoße leicht in einem Topf erwärmen und die gemischten Beerenfrüchte unterrühren. Mit einem ordentlichen Schuss Rum abschmecken.

Zubereitung Klemmkuchen

Alle Zutaten am Abend vorher zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Wichtig ist, dass ein glatter dünner Teig entsteht. Je flüssiger der Teig, umso knuspriger der Klemmkuchen. Falls der Teig zu dick ist, kann man noch Flüssigkeiten ergänzen.

Gebacken wird mit einem vorgeheizten Hörnchen-Eisen. Eine Soßenkelle Teig in das Eisen geben und für ca. zwei Minuten goldgelb backen. Dann den Klemmkuchen noch heiß zu einer Tüte oder Rolle einrollen.

Die Mascarpone-Crème, die beschwipsten Früchte auf einen Teller geben und einen Klemmkuchen dazulegen.