



[tag7@wdr.de](mailto:tag7@wdr.de) - [www.tag7.wdr.de](http://www.tag7.wdr.de)

**Rezepte zur Sendung „Himmlische Gerichte – Das Pfingst-Raclette im Jugendkloster Kirchhellen“, 13.05.2016, 08:20 bis 08:30 Uhr, WDR Fernsehen**

**Pater Klemens' Rinderbrühe (Rezept für 4-6 Personen)**

Zutaten: 1 große Beinscheibe mit viel Fleisch, 3 große Kartoffeln, 500g frische grüne Brechbohnen, 2 Zwiebeln, 5 Möhren, 3 Eier, Salz und Maggi

Die Beinscheibe unter fließendem Wasser abspülen, mit 2 Liter Wasser in einen Topf geben, aufkochen und 2 Stunden bei niedriger Hitze weiter köcheln lassen. Das Fleisch sollte ganz zart gekocht sein.

Währenddessen die Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln schälen, in sehr kleine Würfel schneiden, die Brechbohnen säubern, die Enden abschneiden und ebenfalls in kleine Stückchen schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben und zur Seite stellen.

Das weich gekochte Fleisch aus der Brühe nehmen, und wie das Gemüse in kleine Stückchen schneiden. Mit dem ausgelösten Knochenmark ebenso verfahren.

Nun wird das kleingeschnittene Gemüse in die Brühe gegeben und sollte ca. 2 Minuten bissfest gegart werden. Anschließend das Rindfleisch und das Knochenmark zugeben, alles nochmal aufkochen.

Drei Eier in einer kleinen Schüssel aufschlagen und mit einem Holzlöffel in die kochende Suppe rühren, so dass das Ei wie kleine Flöckchen in der Rinderbrühe schwimmt. Mit Salz und Maggi abschmecken.



[tag7@wdr.de](mailto:tag7@wdr.de) - [www.tag7.wdr.de](http://www.tag7.wdr.de)

## Raclette

Raclette ist das Gäste-Essen par excellence. Es lässt sich super vorbereiten, ist kommunikativ, macht Spaß und beschert dem Gastgeber einen entspannten Abend.

Es gibt unzählige Varianten, die kleinen Pfännchen zu genießen. Alles, was Sie man tun muss, ist der Kreativität freien Lauf zu lassen.

Käse gehört unbedingt zu Raclette. Hier eignet sich neben dem Schweizer Raclette-Käse eigentlich jeder Käse, der gut schmilzt, wie z.B. Mozzarella, Gorgonzola, Cheddar, Camembert oder Gouda.

Klassisch wird Raclette nur mit Käse, Kartoffeln und/oder Brot gemacht. Tatsächlich eignet sich fast alles an Gemüse, Fisch, Fleisch oder sogar Obst, um mit dem Käse in die Pfännchen gelegt zu werden. Einfach vorher kleinschneiden, was man mag und los geht's. Die Kombinationen sind schier unendlich und jedem Gast selbst überlassen.

## Schinkenhörnchen von Helge (Rezept für 20 Stück)

Zutaten: 20 quadratische Blätterteigplatten, 400g Kochschinken, 250g geriebener Käse, 1 Zwiebel, 100 ml Sahne, 1 Ei, 3 EL fein gehackte Petersilie, 3 EL Milch, Salz, Pfeffer, Paprika

Die Blätterteigplatten auslegen und darauf achten, dass die mehlig Seite unten ist. Die Zwiebel und den Kochschinken in kleine Würfel schneiden. Die gewürfelte Zwiebel in einem Kochtopf in etwas Butter leicht andünsten, bis die Würfel goldbraun sind. Nun den gewürfelten Kochschinken hinzugeben und kurz mitdünsten, immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.

100 ml Sahne und die Petersilie hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Schließlich den geriebenen Käse untermischen und gut umrühren, bis der ganze Käse zerlaufen ist.

Nun den Kochtopf vom Herd nehmen und die Schinken-Käse-Mischung gleichmäßig auf die Blätterteigplatten verteilen. Diese dann einmal in der Mitte falten und die Kanten fest andrücken, damit beim Backen nichts ausläuft.



[tag7@wdr.de](mailto:tag7@wdr.de) - [www.tag7.wdr.de](http://www.tag7.wdr.de)

Die vordere Kante kann nun zur Verzierung in kleine Fransen geschnitten werden. Ein Ei trennen und das Eigelb mit 3 EL Milch verrühren. Damit dann die Schinkenhörnchen bestreichen.

Bei 220°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen etwa 15 Min. Backen.

## **Pfingsttaube aus Gewürzteig (Rezept für 4-6 Personen)**

Zutaten: 500 g Mehl, 40 g Hefe, 1/8 L Milch, 1 Prise Salz, 50 g Margarine, 2 Eier, 2 Zwiebeln, 1-2 Knoblauchzehen, etwas Muskat, 1/2 Teelöffel Fenchel, 4 EL gehackter Dill, 1/2 TL Rosmarin, 2 EL gehackte Petersilie und Schnittlauch *Wichtig:* Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Zuerst die Hefe in der zimmerwarmen Milch auflösen. Dann zuerst 2/3 des Mehls mit der Hefe verarbeiten und nach und nach das restliche Mehl, die Eier, Margarine und das Salz zufügen und verkneten. Ein guter Hefeteig will ordentlich geschlagen werden. Der Teig muss ca. 5-10 Minuten gestoßen und geknetet werden, so dass viel Luft hinein kommt. Erst danach können die Kräuter zugefügt werden.

Alle Kräuter und die Zwiebeln vorher fein schneiden und mischen, den Knoblauch pressen und alles unter den Teig heben.

Den Teig gleich in die gefettete Taubenform füllen und an einem warmen Ort ca. 20-30 Min. gehen lassen. Achtung: Nicht in den warmen Backofen stellen. Alles über 45° tötet die Hefepilze ab und der Teig kann nicht mehr gehen. Wer keine Taubenform hat kann auch zwei Blumentöpfe aus Ton nehmen, ca. 14 Zentimeter Durchmesser. Die sind für die Menge an Teig genau richtig. Bitte nur neue Tontöpfe verwenden und sie vorher kochend heiß ausspülen, trocknen und gut einfetten. Backofen auf 180° vorheizen.

Die Oberfläche des Brotes nun mit kaltem Wasser bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen die Brotform ganz unten einschieben. Backzeit: ca. 40 Minuten, E-Herd 225°, Gas Stufe 4-5, Umluft 200°

*Stand: 03.06.2014 17:31 (anlässl. der Erstaussstrahlung)*