

Aperitif "Rosato mio"

Zutaten (für 6 Gläser):

- 300 ml Ramazotti Rosato
- 400 ml Sekt
- 240 ml Mineralwasser
- Basilikum

Pro Person 5 cl Ramazotti Rosato in ein langstieliges Weinglas geben, einige Eiswürfel hinzufügen und mit 6 cl Sekt und 4 cl Mineralwasser auffüllen. Zum Schluss ein paar Basilikum-Blätter hinzugeben.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Letzter Sendetermin: 28.08.2019

Koch/Köchin: Sylvia Bracker

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

Honig-Zitronen-Limonade

Zutaten (für 2 l):

- 8 unbehandelte Zitronen
- 8 EL Honig
- 1 l kochendes Wasser
- 1 l (mit wenig Kohlensäure) Mineralwasser
- 1 Zweig Pfefferminze

1 Zitrone unter heißem Wasser abbürsten und in Scheiben schneiden, die restlichen Zitronen auspressen. Den Zitronensaft mit dem Honig in einen hitzebeständigen Krug geben. Nun das kochende Wasser unter Rühren angießen und so lange weiter rühren, bis der Honig sich komplett aufgelöst hat. Anschließend abkühlen lassen. Mineralwasser, Zitronenscheiben und Pfefferminze hinzugeben. Mit Eiswürfeln servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Letzter Sendetermin: 28.08.2019

Koch/Köchin: Sylvia Bracker

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

Holsteiner Frische Suppe

Zutaten für die Bouillon (für 6 Personen):

- 3 kg (mit Knochen) Querrippe
- 3 l Wasser
- 12 Scheiben Markknochen
- 6 Karotten
- 1 Knolle Sellerie
- 2 Stangen Porree
- 3 Stängel Liebstöckel
- 1 Bund Petersilie
- Salz

Das Gemüse putzen, 3 Möhren und etwas Sellerie für die Einlage beiseitestellen. Querrippe, Markknochen und das geputzte Gemüse in kaltes Wasser geben und etwa 3 Stunden leicht köcheln lassen - es sollte nicht sprudeln. Nach Garzeitende die Bouillon durch ein Sieb abgießen, in einem extra Behälter auffangen und gegebenenfalls mit Salz abschmecken.

Während die Bouillon kocht, die Fleisch- und Grießklöße zubereiten.

Kurz vor Garende der Suppe die übrigen Möhren und den Sellerie in feine Streifen schneiden und in kochendem Wasser leicht angaren, sodass das Gemüse noch bissfest ist. Die Petersilie klein hacken.

Zutaten für die Fleischklöße:

- 1 kg Hackfleisch
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- nach Belieben: 1-2 TL Salz
- nach Belieben: 1-2 TL Pfeffer

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Fleischmasse mit den Händen kleine Kugeln formen. Die Fleischklöße in leicht kochendem Salzwasser circa 10 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Zutaten für die Grießklöße

- 1 l Milch
- 20 g Butter
- 1 TL Salz
- 300 g Hartweizengrieß
- 2 Eier

Milch, Butter und Salz zum Kochen bringen. Hartweizengrieß unter Rühren einstreuen und zu einem dicken Brei quellen lassen. Topf vom Herd nehmen und die Grießmasse etwas auskühlen lassen. Die Eier unterrühren und anschließend aus der Grießmasse kleine Klöße formen. Die Grießklöße in leicht kochendem Salzwasser circa 10 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Anrichten:

Klöße und Gemüse in vorgewärmte Teller oder Suppentassen geben und mit Bouillon auffüllen. Mit Petersilie garnieren und heiß servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Letzter Sendetermin: 28.08.2019

Koch/Köchin: Sylvia Bracker

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

Rinderbraten mit Kartoffel-Pastinaken-Gratin

Zutaten für den Braten und die Soße (für 6 Personen):

- 3 kg Braten vom schottischen Hochlandrind
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Speisestärke

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln putzen und halbieren. Braten und Zwiebeln in einen Bräter geben und mit Wasser angießen. Im Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze oder 170 Grad Umluft) 3 Stunden garen. Jede ½ Stunde kontrollieren, ob noch genügend Wasser im Bratentopf vorhanden ist (es sollte etwa zwei Finger hoch sein) und gleichzeitig den Braten mit der vorhandenen Flüssigkeit übergießen.

Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen, den Bratensaft durch ein Sieb abgießen und in einem extra Topf auffangen. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Speisestärke mit 5 EL Wasser gut verrühren und nach und nach unter Kochen in den Bratensaft einrühren, bis die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Zutaten für das für Kartoffel-Pastinaken-Gratin:

- 10 Kartoffeln
- 4 Pastinaken
- 1 Messerspitze Muskat
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 Becher Sahne
- 200 g geriebener Käse

Kartoffeln und Pastinaken waschen, schälen und anschließend in dünne Scheiben schneiden. Pastinaken und Kartoffeln abwechselnd in einer Auflaufform schichten. Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen und abschmecken. Über das geschichtete Gemüse gießen und mit Käse bestreuen. Das Gratin 25 Minuten bei 180 Grad Umluft im Ofen überbacken.

Zutaten für Sandmöhren:

- 800 g Möhren
- 1 TL Butter
- 2 EL Kondensmilch
- 2 EL Karottensaft
- Salz
- Pfeffer
- zum Garnieren: Salbei-Blätter

Die Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. 1 l Wasser zum Kochen bringen, Butter hinzufügen und die Möhrenscheiben je nach Dicke circa 3-5 Minuten bissfest garen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter und Kondensmilch bei geringer Hitze weiter garen. Etwas Möhrensaft dazugeben und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Koch/Köchin: Sylvia Bracker

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

Omas Mädchenröte (Johannisbeer-Schaumpudding)

Zutaten für den Schaumpudding (für 6 Personen):

- 5 Eiweiß
- 200 g Zucker
- ¼ l ungesüßter roter Johannisbeersaft
- 8 Blatt rote Gelatine

Gelatine mit 5 EL Wasser 5 Minuten in einem Topf einweichen, anschließend ¼ des Saftes dazugeben und erwärmen (nicht kochen), bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Eiweiß in einer Rührschüssel mit 4 EL kaltem Wasser steif schlagen. Weiterschlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Den restlichen Saft während des Schlagens nach und nach einfließen lassen. Dann die aufgelöste Gelatine nach und nach dazugeben und dabei immer weiterschlagen. Mousse in eine Glasschüssel oder in Gläser füllen und circa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für die Vanillesoße:

- 1 Schote Vanille
- 2 EL Zucker
- 250 ml Sahne
- 2 Eigelb

Vanille-Schote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanille-Schote, Mark, Zucker und Sahne in einen Topf geben, vermischen und unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanille-Schote herausnehmen. Das Eigelb verquirlen und mit einem Schneebesen in die Sahne einarbeiten. Die Masse langsam bis kurz vor dem Siedepunkt im Topf erhitzen und mit dem Schneebesen kräftig schlagen, bis sie dickflüssig zu werden beginnt. Die Soße unter wiederholtem Umrühren erkalten lassen und dann in den Kühlschrank stellen. Schmeckt aber auch warm.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Letzter Sendetermin: 28.08.2019

Koch/Köchin: Sylvia Bracker

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