


Vorspeise Herbstlicher Salat an Zwiebel-Quiche

 [swr.de/lecker-aufs-land/vorspeise-herbstlicher-salat-an-zwiebel-quiche/-/id=8348498/did=21348768/nid=8348498/nuza7o/index.html](https://www.swr.de/lecker-aufs-land/vorspeise-herbstlicher-salat-an-zwiebel-quiche/-/id=8348498/did=21348768/nid=8348498/nuza7o/index.html)

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Sonja Merkel

Einkaufsliste:



Herbstlicher Salat an Zwiebel-Quiche

Für die Füllung:

150 g gewürfelten Speck
500 g fein gehackte Zwiebeln
200 ml süße Sahne
3 Eier
Salz, Pfeffer, Kümmel

Für den Teig:

250 g Mehl
125 g Butter
1 Eigelb
Salz, Wasser

Salat:

500 g gemischter Blattsalat
Trauben
gehackte Walnüsse

Vinaigrette:

4 EL Sonnenblumenöl
2 EL Walnussöl
2 EL Weißweinessig
2 EL Sherry
Salz, Pfeffer

Zubereitung:


Zwiebel-Quiche:

Speck auslassen, Zwiebeln dazu geben und andünsten. Die Eier mit süßer Sahne verquirlen, würzen und alles miteinander vermengen.

Teig:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Mürbeteig in sechs Mini-Quiche-Formen auslegen und die Zwiebelmasse einfüllen.
Bei 180 °C 35-45 Minuten backen.

Hauptspeise Boeuf Bourguignon an Kartoffel-Pastinaken-Stampf mit Rote-Beete-Chips

 [swr.de/lecker-aufs-land/hauptspeise-boeuf-bourguignon-an-kartoffel-pastinaken-stampf-mit-rote-beete-chips/-/id=8348498/did=21348770/nid=8348498/14rtenj/index.html](https://www.swr.de/lecker-aufs-land/hauptspeise-boeuf-bourguignon-an-kartoffel-pastinaken-stampf-mit-rote-beete-chips/-/id=8348498/did=21348770/nid=8348498/14rtenj/index.html)

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Sonja Merkel

Einkaufsliste:



Boeuf Bourguignon an Kartoffel-Pastinaken-Stampf mit Rote-Beete-Chips

Boeuf Bourguignon:

- 2 kg Schmorfleisch
- 2 EL Mehl
- 1 Flasche Rotwein
- ½ TL Salz & Pfeffer
- 1 Bund Kräuter
- 300 g Dörrfleisch
- 400 g Schalotten oder kleine Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 400 g Möhren
- 400 g Champignons

Kartoffel-/Pastinakenstampf mit Rote Bete Chips:

- 1 kg Kartoffeln mehlig
- 0,5 kg Pastinaken
- 100 ml Sahne/Milch
- 100 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Rote Bete Chips:

- 2 Knollen Rote Bete
- Öl, Salz

Zubereitung:

Boeuf Bourgoignon:

Fleisch in große Würfel schneiden und in heißem Öl rundherum kräftig anbraten. Danach das Fleisch mit dem Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze angehen lassen. Nach und nach mit Wein ablöschen und immer wieder etwas einkochen lassen, bis das Mehl sich aufgelöst hat. Das Ganze salzen und pfeffern und die Kräuter dazugeben. Etwa 1,5-2 h auf kleiner Flamme abgedeckt köcheln lassen.

Die Schalotten schälen und ganz lassen. Speck in grobe Scheiben schneiden und mit den Schalotten anbraten. Knoblauch in Scheiben schneiden und dazugeben. Möhren in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Champignons zu der Zwiebel-Speckmischung geben und dünsten. Nach den

2 h das Gemüse zum Fleisch geben und zusammen nochmals 10 Minuten köcheln lassen.


Kartoffel-/Pastinakenstampf mit Rote Bete Chips:

Kartoffeln und Pastinaken schälen und würfeln. In Salzwasser garen. Dann Milch bzw. Sahne und Butter mit einem Kartoffelstampfer unterarbeiten, abschmecken und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Rote Bete Chips:

Rote Bete schälen, in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Die Scheiben mit Öl beträufeln und mit Salz würzen. Bei 120 °C 30 Minuten garen.

Nachspeise Trilogie in Rot: Rotweinkuchen, Rotweinparfait und Rotwein-Pflaumen

 [swr.de/lecker-aufs-land/nachspeise-trilogie-in-rot-rotweinkuchen-rotweinparfait-und-rotwein-pflaumen/-/id=8348498/did=21348772/nid=8348498/1vc2hwk/index.html](https://www.swr.de/lecker-aufs-land/nachspeise-trilogie-in-rot-rotweinkuchen-rotweinparfait-und-rotwein-pflaumen/-/id=8348498/did=21348772/nid=8348498/1vc2hwk/index.html)

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Sonja Merkel

Einkaufsliste:



Trilogie in Rot: Rotweinkuchen, Rotweinparfait und Rotwein-Pflaumen

Portwein-Kuchen:

250 g Mehl
250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
125 ml Portwein
1 TL Zimt & Kakao
3 EL Schokostreusel
Je 1 P. Vanillezucker & Backpulver

Portwein-Pflaumen:

500 g Pflaumen
1 Orange (Saft und Abrieb)
60 g Puderzucker
200 ml Portwein
2 Stück Sternanis
1 Zimtstange

Portwein-Parfait:

180 ml Portwein
120 g Zucker
3 Eigelbe
200 g Sahne

Zubereitung:

Portwein-Kuchen:

Butter, Zucker, Vanillezucker & Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und langsam einrühren. Den Portwein vorsichtig unterrühren. Zum Schluss Zimt, Kakao und Schokostreusel unterheben. Die Masse in eine gefettete Kastenform geben und bei 175°C im vorgeheizten Backofen 1 Stunde backen.

Portwein-Pflaumen:

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.

In einem Topf den Puderzucker erhitzen und karamellisieren lassen. Mit Orangensaft und Portwein ablöschen. Den Sternanis und die Zimtstange dazugeben und auf etwa die Hälfte reduzieren lassen.

Nun die Pflaumen dazugeben, etwa 1 Minute köcheln lassen und vom Herd ziehen. Den Orangenabrieb unterheben und abkühlen lassen. Die Pflaumenspalten sollten keinesfalls zerbrechen, sondern ihre Form behalten und noch einen leichten Biss haben.

Portwein-Parfait:

Den Portwein mit Zucker in einer Kasserolle vorsichtig erhitzen. Die Eier mit einem Schneebesen verquirlen und dann langsam die Portwein-/Zuckermischung unter die Eier rühren. Die Flüssigkeit im Wasserbad etwa 10 Minuten zur „Rose“ schlagen und dann im Eisbad weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.

Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und mindestens 24 Stunden ins Gefrierfach stellen.