

Kochen mit Martina und Moritz vom 18.02.2023

Redaktion: Klaus Brock

Wir feiern Karneval – pfiffige Rezepte, passend zum Glas Bier

Käse-Schinken-Tomaten-Toast	2
Metthappen im Sauerteigbrot	3
Butterschnitzel	4
Heißer Käseteller und geschmolzener Käse im Brotkästchen	6
Crostoli	8
Punsch für Kinder und Erwachsene	9

URL: <https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/karneval-rezepte-100.html>

Wir feiern Karneval – pfiffige Rezepte, passend zum Glas Bier

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Die fünfte Jahreszeit ist in vollem Gange und noch lange nicht zu Ende. Und weil man sich über die jecken Tage natürlich nicht ausschließlich von Bier und Mutzen ernähren sollte, haben sich die WDR-Fernsehköche Martina und Moritz einige pfiffige Rezepte ausgedacht, die schnell gemacht, schnell verspeist und trotzdem köstlich sind. Mit diesen Rezepten ist man bestens für Karneval und die kostümierten Gäste gerüstet. Alaaf und Helau!



Käse-Schinken-Tomaten-Toast

Zwei Toast-Varianten, die am besten in einem Sandwich-Toaster oder auch mit einem Kontaktgrill zubereitet werden. Aber es geht auch im Backofen. Dazu die belegten Doppeldecker-Brote mit einem zweiten Backblech beschweren und bei 200 Grad Heißluft (220 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten backen, bis die Brote appetitlich gebräunt sind. Praktisch, wenn man mal eine größere Gästeschar auf einmal zufriedustellen muss.



Zutaten pro Person:

- 2 dünne Weiß- oder Graubrotsscheiben (was Sie gerne mögen)
- nach Belieben auch Senf oder Chilisauce
- 2 Scheiben Käse
- 1 Scheibe gekochter Schinken
- ½ Tomate
- Basilikum- oder Rucola-Blätter
- nach Belieben etwas Knoblauch

Zubereitung:

- Die Brotsscheiben einseitig mit Senf und/oder Chilisauce bestreichen, mit Schinken und Käse belegen, dünne Tomatenscheiben und ein paar Kräuterblätter dazwischen betten.
- Dann zusammenklappen und in den Toaster stecken.

Zum Servieren: Entweder mit Servietten oder mit Salatblättern als essbare Serviette, anfassen, dass nichts heraustropfen kann und aus der Hand essen. Oder in Dreiecke schneiden und als mundgerechte Happen zum Glas Wein reichen.

Tipp: Sie können natürlich mit den Zutaten auch variieren und im Prinzip das Sandwich mit all dem belegen, was Sie mögen.

Getränk: ein Glas Weißwein, zum Beispiel ein Bianco d'Alcamo aus Sizilien, oder für die Rotweintrinker ein junger Chianti

Metthappen im Sauerteigbrot

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Scheiben herzhaftes Sauerteigbrot
- Senf zum Bestreichen
- 150 g frisches Mett
- ½ Zwiebel in feinen Ringen
- glatte Petersilie, nach Belieben auch Rauke



Zubereitung:

- Die Brotscheiben auf einer Seite mit Senf bestreichen.
- Das Mett flachdrücken und darauf verteilen.
- Mit Zwiebelringen belegen und mit grob gehackter Petersilie bestreuen.
- Die Brote zusammensetzen. Im Sandwichtoaster oder Kontaktgrill oder, wie oben beschrieben, mit einem Blech beschwert im Backofen ca. 15 Minuten backen.
- In Dreiecke schneiden und mit Gürkchen als Appetithappen servieren.

Getränk: ein Kölsch, ein Alt oder ein Pils

Tipp: Die aufeinandergelegten Brotscheiben beim Kontaktgrill in Backpapier legen. So bleibt alles schön sauber und erspart das Säubern.

Butterschnitzel

Wer das arglos in einem Wiener Beisl bestellt, ist womöglich irritiert, wenn er auf seinen Teller blickt. Ein Butterschnitzel ist nämlich kein Schnitzel, das in Butter gebraten wurde, sondern ein besonders zartes Fleischküchlein. Butterschnitzel werden aus Kalbfleisch zubereitet und zuerst in Butterschmalz gebraten, dann aber in Fleischbrühe gedünstet, wobei Butterflöckchen, die man dazu gibt, dafür sorgen, dass das "Schnitzel" tatsächlich schön saftig und buttrig schmeckt. Nicht gerade Schlangheitskost, versteht sich, aber köstlich.



Zutaten (für 4 Personen):

- 700 g Kalbfleisch (am besten vom Hals, den Metzger bitten, es durch den Wolf zu drehen)
- 2 Semmeln
- ca. 1/8 l Milch
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 Händchen voll Petersilienblätter
- 2 Eier
- 150 g dicke Sahne (Schmand oder Crème fraîche)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- geriebene Zitronenschale
- 2 Pimentkörner
- abgeriebene Zitronenschale
- eventuell eine Prise Cayennepfeffer oder scharfes Paprikapulver

Außerdem:

- Semmelbrösel zum Wenden
- 2 EL Butterschmalz zum Braten
- 50 g Butter für Flöckchen
- 1/8 l Fleischbrühe
- 1 kleines Glas Weißwein
- Zucker
- einige Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

- Das Kalbfleisch in eine Schüssel geben. Die Semmeln in Würfel schneiden, in einer kleinen Schüssel mit der heißen Milch beträufeln, zugedeckt zehn Minuten einweichen.
- In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln und in einer kleinen Pfanne mit einem Löffel Butter weich dünsten. Am Ende die fein gehackte Petersilie untermischen.
- **Tipp:** Die Zwiebel mit der Butter mit Klarsichtfolie oder einem Teller zugedeckt in der Mikrowelle weich dünsten: zwei Minuten auf höchster Stufe.
- Kalbfleisch, Semmel, Zwiebel und Petersilie innig vermischen, dabei 50 Gramm Schmand oder Crème fraîche sowie die Eier einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, den zerriebenen Pimentkörnern und mit Zitronenschale kräftig würzen. Auch eine Prise Cayennepfeffer oder Rosenpaprika passen gut.
- Die Fleischmasse mit den Händen tüchtig durchkneten, dann handtellerkleine, eher ovale Küchlein (Laaberln) daraus formen. Mit angefeuchteten Händen geht das am besten. In Semmelbröseln wenden, bis sie zart davon überhaucht sind, überschüssige Brösel abschütteln.
- In einer Pfanne in heißem Butterschmalz auf beiden Seiten appetitlich braun braten. Herausheben und nebeneinander in eine feuerfeste, flache Form setzen, Butterflöckchen obenauf verteilen und in den 180 Grad Celsius (Heißluft oder 200 Grad Celsius Ober-/Unterhitze) heißen Backofen stellen.
- Nach fünf Minuten, sobald die Butter geschmolzen ist, mit Brühe ablöschen und weitere fünf bis zehn Minuten im Ofen schmoren.
- In der Zwischenzeit Bratenfett abgießen und den Bratenfond mit Wein ablöschen, restliche Sahne (Crème fraîche oder Schmand) zufügen und einkochen. Am Ende noch den in der Bratenform gesammelten Saft zufügen und nochmals miteinander einkochen. Die Soße mit Zitronensaft, Zitronenschale, einer Prise Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Butterschnitzel mit der Soße übergießen und zu Tisch bringen.

Beilage: Kartoffelpüree. Dafür mehliges Kartoffeln gar kochen, pellen und durch die Presse in heiße Milch drücken, die mit Salz und Muskat gewürzt ist. Ein Stück Butter darin schmelzen, das Püree mit dem Kochlöffel oder einer Gabel aufschlagen.

Außerdem passt dazu: Blumenkohl mit Butterbröseln. Die Blumenkohlröschen dafür in Salzwasser bissfest kochen. Semmelbrösel in etwas Butter so lange rösten, bis sie sanft bräunen und duften. Über die abgetropften heißen Blumenkohlröschen geben und heiß servieren.

Getränk: ein Sauvignon Blanc, möglichst aus der Steiermark

Heißer Käseteller und geschmolzener Käse im Brotkästchen

Ein Rezept, das zeigt, wie man sogar aus Resten noch etwas Gutes zaubern kann. Wenn das Käsestück auf der Käseplatte keine gute Figur mehr macht oder keine ordentliche Scheibe für das Butterbrot mehr hergibt, dann ist es auf diese Weise immer noch die Basis für ein gutes, schnelles Essen. Man kann eine kunterbunte Mischung der unterschiedlichsten Käse verwenden, die sich im Kühlschrank gesammelt haben. Ideal ist, wenn es sich um Rohmilchkäse handelt. Dieser hält länger als pasteurisierter Käse, und wenn sich an der Schnittfläche Schimmel gebildet hat, kann man diesen einfach wegschneiden.



Zutaten für 2 Personen:

- Ca. 200 g unterschiedliche Käsesorten
- 1 Frühlingszwiebel
- eventuell 1 Knoblauchzehe
- eventuell 1 Chilischote
- Kräuter nach Vorrat: Basilikum, Petersilie, Schnittlauch
- 1 EL Olivenöl

Außerdem:

- 2 großzügige Handvoll gemischte Salat- und Kräuterblätter
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL Senf
- 2 EL Essig
- 2 EL Öl
- 1 Tasse Tomatenwürfel, wenn vorhanden

Zubereitung:

- Die Käsesorten – wenn nötig – entrinden und zentimetergroß würfeln. In einer Schüssel mit fein geschnittener Frühlingszwiebel, dem zerdrückten oder fein gewürfelten Knoblauch und Chili vermengen. Gerne auch ein paar fein geschnittene Kräuter und Olivenöl untermischen. Kein Salz, kein Pfeffer – all das sollte Würze genug sein.
- Diese Mischung auf einer Seite eines Tellers ausbreiten. Die Würfel sollten eng beieinander liegen, aber nicht zu viele aufeinander.
- Die Teller bei 180 Grad Celsius Heißluft (200 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) für ein paar Minuten in den Ofen stellen, bis die Käsewürfel geschmolzen sind.

- In der Zwischenzeit die restlichen Kräuter und die Salatblätter mischen und mit einer Marinade aus Salz, Pfeffer, Senf, Essig und Öl anmachen. Die Tomatenwürfel erst ganz zum Schluss untermischen.
- Diesen Salat auf der freien anderen Tellerhälfte anrichten und sofort servieren, solange der Käse noch heiß und schmelzend ist.

Eine originelle Variante: Geschmolzener Käse im Brotkästchen

- Dafür von einem schlanken Baguette gut fünf bis sechs Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Diese so aushöhlen, dass auf einer Seite eine dünne Schicht, sozusagen ein Boden bleibt und eine Art Kästchen entsteht. Auf den Teller setzen und mit der Käsemischung wie oben beschrieben füllen.
- Im Backofen bei 180 Grad Celsius Umluft (200 Grad Celsius Unter- und Oberhitze) circa acht bis zehn Minuten backen, bis das Brot gebräunt und der Käse innen geschmolzen ist.
- Für eine größere Runde kann man diese Brotkästchen im Backofen auch auf ein Blech setzen – darauf bräunen sie auch besser als auf einem Teller.

Getränk: ein mineralischer Weißburgunder aus Franken

Crostoli

Knusprige Schleifen, Rauten und Romben aus Mürbteig, in Butterschmalz schwimmend ausgebacken und mit mehr oder weniger Puderzucker bestäubt – eher süß oder neutral, so, dass sie auch zum Bier oder Wein passen. In jedem Fall herrlich zum Knabbern!



Zutaten für 6 Personen:

- 300 g Mehl
- 50 g Butter
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1-2 EL Weißwein
- 1-2 EL Grappa oder Rum
- ca. 500 g Butterschmalz zum Ausbacken
- Puderzucker

Zubereitung:

- Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, eine Kuhle in die Mitte drücken, die restlichen Zutaten hineingeben, dann mit den Händen rasch zu einem festen Teig kneten. Zu einer Kugel geformt in einen Gefrierbeutel packen und 20 bis 30 Minuten kalt stellen.
- Tipp für einen Snack, um die Wartezeit zu verkürzen: Knuspriges Bauernbrot mit Griebenschmalz! Dafür das Brot kross toasten, das noch warme Brot mit Griebenschmalz bestreichen und wer mag gibt noch fein geschnittene Frühlingszwiebel darüber. Einfach, aber unglaublich lecker und passt wunderbar zu einem Glas Kölsch, Alt und Pils.
- Dann ausrollen, etwa 3 mm dünn. Mit dem Teigrädchen Dreiecke, Rauten oder Bänder ausschneiden. Für Schleifen Quadrate ausradeln, jeweils einen Schlitz in die Mitte schneiden und ein Teil dort hindurchziehen.
- In heißem Öl oder Butterschmalz schwimmend blond ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen. Mit Puderzucker bestäuben und noch lauwarm verspeisen.

Punsch für Kinder und Erwachsene

Es ist meist ja ziemlich kalt um die Karnevalszeit. Dann ist ein heißes, aufmunterndes Getränk willkommen. Hier erstmal mit ein paar Umdrehungen...



Orangen-Punsch für Erwachsene

Zutaten für 6 Personen:

- 2-3 EL Earl Grey Teeblätter
- 1 l Wasser
- 4 EL Orangenlikör
- 4 EL Rum
- 2 Bio-Orangen (Saft und Schale)
- 2-3 EL Zitronensaft
- 6 braune Würfelzucker (oder Kandisticks, dann 1 pro Person)

Zubereitung:

- Die Teeblätter mit dem kochenden Wasser aufgießen und fünf Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb in einen Topf filtern, Orangenlikör und Rum zufügen.
- Die Orangen heiß abspülen, die Schale dünn abschneiden, dabei darauf achten, dass eine schöne Spirale entsteht. Diese im heißen Tee ziehen lassen.
- Den Saft der Orangen auspressen und mit etwas Zitronensaft ebenfalls in den Tee gießen. Noch einmal erhitzen. In Teegläser verteilen, in denen die Kandisticks stehen. Trinken, wenn sie sich aufgelöst haben. Wer Würfelzucker nimmt, einfach im Punch auflösen.

Punsch für Kinder

... schmeckt garantiert auch Erwachsenen!

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 2 Bio-Orangen (Saft und Schale)
- 1 Bio- Zitrone (Saft und Schale)
- 1 Zitronengraskolben
- 3 große Brocken Kandiszucker oder 6 braune Würfelzucker
- ½ l Wasser
- ½ l Apfelsaft
- 1 kleines Minzesträußchen



Zubereitung:

- Bei den Orangen und der Zitrone die Schale mit dem Sparschäler dünn abschneiden, sodass nichts Weißes daran haftet. In einen Topf füllen. Die zwei, drei äußeren Blätter vom Zitronengras abtrennen, waschen und in den Topf geben. Die restliche Stange in feine Scheibchen schneiden und zufügen. Mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Neben dem Feuer etwa 15 Minuten ziehen lassen.
- Orangen und Zitrone auspressen, den Saft mit dem Kandis- oder Würfelzucker und dem Apfelsaft in den Topf geben. Alles nochmals erhitzen. In Gläser verteilen, jeweils ein paar Minzeblätter zufügen (wer die Blätter im Glas nicht mag, kann sie vorher auch mitkochen und anschließend herausfiltern).