

Folge 6: **Finale auf dem Ferienhof in Schmallenberg**

Rezepte von Katrin Nowicki-Heßmann

Alle Mengenangaben für **4 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Verschiedenes aus der Umgebung

Katrin Nowicki-Heßmann servierte ihren Gästen verschiedene Produkte aus der Umgebung:

- **Käsevariationen** von „Der Winkhauser“ Stefan Belke in Winkhausen
- **Forelle** von Forellenzucht Drenk in Schmallenberg
- Geräucherter **Schinken** von Feinkost Henke in Oberkirchen
- **Brot** aus dem Historischen Backhaus in der Heustraße in Holthausen
- Hausgemachte **Butter** aus der Nachbarschaft
- **Schieferberggeist** vom Schieferbergbau- und Heimatmuseum in Holthausen

Hauptspeise: Rindergulasch

Zutaten

1 kg Rindfleisch aus der Keule
4 Zwiebeln
4 Karotten
1 kleine Knolle Sellerie mit Grün
2 El Tomatenmark
Salz, Pfeffer
200 ml Rotwein
500 ml Fleisch oder Gemüsebrühe (Instant)
1 Flasche Braunbier (3 bis 5 cl) nach Geschmack
1 El Mondamin

Zubereitung:

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
Zwiebeln, Karotten und Sellerie (ohne Grün) sehr klein würfeln.

Eine Handvoll gewürfelter Karotten und Sellerie zusammen mit etwas in Streifen geschnittenem Selleriegrün zur Seite stellen.

Nun das Fleisch in einem Bräter in sehr heißem Fett portionsweise anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.

Das gewürfelte Gemüse und die Zwiebeln in den Bräter geben und ebenfalls kräftig anbraten, das Tomatenmark und eine Prise Zucker dazu und weiterbraten. Dann das Fleisch wieder hinzufügen und alles mit dem Rotwein ablöschen.

Den Rotwein verkochen lassen und nun das Braunbier dazu gießen. Ebenfalls einkochen lassen und anschließend die Brühe zugeben. Alles bei kleiner Hitze und geöffnetem Deckel gar werden lassen.



Die zurückbehaltenen Karotten- und Selleriewürfel in etwas Butter garbraten (nicht braun werden lassen) und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Selleriegrün mit Öl, Salz u. Pfeffer und einem Spritzer Balsamicoessig würzen.

Das Gulasch, falls nötig mit Mondamin nachdicken.

Mit den Gemüsewürfeln und dem Selleriegrün garniert anrichten.

Dazu schmecken Kartoffelpüree oder hausgemachte Spätzle und ein frischer Salat.

Nachspeise: Apfelkuchen mit Mandelecke

Zutaten

Rührteig für den Boden:

100 g Butter

100 g Zucker

Salz und Vanillezucker

2 Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Apfelmasse:

1 kg Boskop Äpfel

Einen Schluck Apfelsaft

ca. 50 g Zucker

Mürbteigboden:

30 g Zucker

60 g Butter

120 g Mehl

1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten für den Mürbteig miteinander verkneten und ca eine Stunde kaltstellen.

Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben. Zum Schluss Mehl und Backpulver unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (mind. 28 cm Durchmesser) streichen.

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, mit etwas Apfelsaft und dem Zucker in einem Topf gar dünsten (Vorsicht, nicht zu weich werden lassen).

Mit Vanille und Zimt nach Belieben abschmecken. Wenn nötig mit etwas Mondamin nachdicken.

Tipp: die Äpfel nach dem Schälen in Zitronenwasser legen, dann werden sie nicht braun.

Die abgekühlte Apfelmasse auf dem Rührteigboden verteilen.

Den Mürbteig dünn ausrollen (ca. 3 mm) und auf die Apfelmasse legen. Mit weicher Butter bestreichen. Eine Handvoll geblätterte Mandeln darüber streuen.

3 Esslöffel Zucker mit einem Teelöffel Honig vermischen und über die Mandeln geben.

Den Ofen auf 190 Grad vorheizen und den Apfelkuchen mindestens 55 Minuten backen.

Guten Appetit!