

# Stromberger & Brotzeit: Pflaumen-Chutney und Frischkäse-Dip

## Zutaten für das Pflaumen-Chutney (für 4 Personen):

- 500 g Pflaumen
- 50 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 50 ml Apfel-Essig
- 0.5 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 2 Nelken
- 15 g Ingwer

Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Den Ingwer schälen und fein hacken.

Die Pflaumen mit dem Wasser in einem Topf aufkochen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und die Masse bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nach circa 30 Minuten die Gewürze herausnehmen und das heiße Chutney in Gläser füllen, verschließen und erkalten lassen.

## Zutaten für den Frischkäse:

- 1 Becher körniger Frischkäse
- 1 kleiner Zweig Thymian
- Salz
- Pfeffer

Die Thymiannadeln abzupfen und ganz fein schneiden. Den körnigen Frischkäse nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und den Thymian unterrühren.

## Anrichten und servieren:

- kräftiges Brot
- Pflaumenmus

Das Brot in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Scheiben mit dem Frischkäse bestreichen und etwas Pflaumen-Chutney darauf verteilen. Die andere Hälfte buttern und mit Pflaumenmus bestreichen.

Dazu nach Belieben knackige Wildschwein-Pfefferbeißer und 1 Klecks Pflaumensenf reichen.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 14.03.2022

Koch/Köchin: Marion Stemich

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)

# Wildschwein-Gulasch mit Spätzle und Ofengemüse

## Zutaten für das Gulasch (für 4 Personen):

- 2.5 kg Wildschwein-Fleisch
- 700 ml Rotwein
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Bratfett
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 4 Karotten
- 1 EL Tomatenmark
- 200 g Pflaumenmus
- 1 Handvoll Pflaumen
- 1 Schuss Sahne

Die Silberhaut vom Fleisch entfernen. Das Fleisch in Gulasch-Stücke schneiden, in eine große Schüssel geben und mit dem Rotwein aufgießen. Die Rosmarin- und Thymianzweige hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles circa 2 Stunden ziehen lassen. Dann die Fleischwürfel herausnehmen und abtropfen lassen. Die Marinade aufheben.

Die Zwiebeln abziehen und würfeln, die Karotten schälen und in Scheiben schneiden.

Bratfett in einer Pfanne oder in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin portionsweise kurz und scharf anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Die Zwiebeln, die Karotten und das Tomatenmark in der gleichen Pfanne anbraten wie das Fleisch. Etwas Marinade hinzufügen und einköcheln lassen. Etwas Wasser angießen und wieder einreduzieren – diesen Vorgang zwei Mal wiederholen. Das Fleisch hinzugeben und das Wildschwein-Gulasch circa 2.5 Stunden abgedeckt im Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) schmoren lassen.

Inzwischen die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in kleine Stücke schneiden.

Das Pflaumenmus nach Ende der Schmorzeit unter das Gulasch rühren und zuletzt die Pflaumenstücke dazugeben. Sie sollen nur eben warm werden, sonst würden sie zerfallen. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer und je nach Geschmack mit 1 Schuss Sahne abschmecken.

## Zutaten für die Spätzle:

- 550 g Mehl
- 200 ml Wasser
- 5 Eier
- 1 TL Salz
- 1 Handvoll Walnusskerne
- Butter

Das Mehl mit dem Wasser, den Eiern und dem Salz mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig sollte zähfließend sein und bald verarbeitet werden.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Teig mit einer Spätzle-Reibe in das noch leicht kochende Salzwasser reiben. Die Spätzle sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Die Spätzle sofort herausnehmen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Vor dem Anbraten abtropfen lassen.

Die Walnüsse hacken, mit den Spätzle in eine Pfanne geben und mit Butter leicht anbraten.

#### Zutaten für das Ofengemüse:

- 0.25 Kürbis
- 2 Pastinaken
- 2 Möhren
- 1 Zucchini
- 1 Kohlrabi
- 6 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Auf ein Backblech geben, mit Salz und Pfeffer würzen und Olivenöl über das Gemüse tröpfeln.

Im Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) für circa 30-40 Minuten backen. Dabei gelegentlich umrühren.

Das Gulasch mit den Spätzle und dem Ofengemüse servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 14.03.2022

Koch/Köchin: Marion Stemich

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)

# Pflaumen-Pfannkuchen mit Schmand-Eis

## Zutaten für das Schmand-Eis (für 4 Personen):

- 750 g Joghurt
- 730 g Schmand
- 400 g Zucker
- 1 Vanille-Schote
- 1 Bio-Zitrone

Das Mark aus der Vanille-Schote kratzen und mit dem Joghurt, dem Schmand und dem Zucker verrühren. Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und abreiben. Den Abrieb nach Geschmack zur Eismasse geben. Nun das Eis nach Anweisung in einer Eismaschine gefrieren lassen.

## Zutaten für die Pflaumen-Pfannkuchen:

- 750 g Milch
- 400 g Mehl
- 3 Eier
- 1 Handvoll Pflaumen
- 1 Prise Salz
- 1 Schuss Mineralwasser

Alle Zutaten bis auf die Pflaumen verrühren und den Teig circa 30 Minuten ziehen lassen.

Die Pflaumen waschen, entsteinen, in sehr kleine Stücke schneiden und in den Teig geben. Den Teig portionsweise in einer beschichteten Pfanne zu Pfannkuchen ausbacken.

Die Pfannkuchen mit dem Schmand-Eis servieren. Nach Belieben mit Crumble-Streuseln und etwas Pflaumensirup dekorieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 14.03.2022

Koch/Köchin: Marion Stemich

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)