Kochkurs MRZ, 3. April 2001

SCHLUSSABEND

MENUE:

LACHSRÖLLCHEN AUF SALAT

***

- **SCHWEINSBRATEN MIT WEISSWEIN-RAHM-SAUCE**
- **KALBSBRATEN MIT STEINPILZ-RAHM-SAUCE**
- **LAMMBRATEN AN ROTWEIN-KRÄUTER-SAUCE**

KARTOFFELGRATIN
GEMÜSEPLATTE

***

EXOTISCHER FRUCHTSALAT

Zutaten der Rezepte sind jeweils für 8 Personen berechnet!!

SCHWEINSBRATEN MIT WEISSWEIN-RAHM-SAUCE

Ca. 1,5 kg Schweinsbraten
Pfeffer, Paprika, Salz
2 Rüebli
1 besteckte Zwiebel (mit Lorbeer und Nelken)
1 EL Erdnussöl, zum Anbraten
2 dl Weisswein
2 dl Wasser
1 Bouillonwürfel
1 Becher Saucenrahm (180 g)

Den Braten rundum würzen.
Rüebli schälen, in grobe Stücke schneiden, Zwiebel schälen, halbieren, mit Lorbeer und Nelken bestecken.
Braten im Brattopf im Erdnussöl rundum kräftig anbraten, Rüebli und Zwiebeln zufügen, kurz mitbraten, dann mit Wein und Wasser ablöschen, Bouillonwürfel zufügen.
Den Braten im Backofen oder auf dem Herd ca. 1,5 Std. schmoren lassen, dabei öfters wenden.
Braten herausnehmen, bis zum Tranchieren mit Alufolie zudecken.
Die Sauce etwas einkochen lassen, dann den Saucenrahm zufügen und aufkochen lassen, Sauce würzen und zum tranchierten Fleisch servieren.

KALBSBRATEN MIT STEINPILZ-RAHM-SAUCE

20 g getrocknete Steinpilze (1 Beutel)
Ca. 1,5 kg Kalbsbraten
Pfeffer, Paprika, Salz
1 EL Erdnussöl, zum Anbraten
je 1,5 dl Weisswein und Wasser
1 Bouillonwürfel
1 Becher Saucenrahm (180 g)

KALBSBRATEN MIT STEINPILZ-RAHM-SAUCE (Zubereitung)

Steinpilze für 15 Min. in warmem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und nicht zu fein hacken.
Den Braten rundum würzen.
Braten im Brattopf im Erdnussöl rundum kräftig anbraten. Steinpilze zufügen, kurz mitbraten, dann Mit Wein und Wasser ablöschen, Bouillonwürfel zufügen.
Braten im Brattopf im Erdnussöl rundum kräftig anbraten.
Den Braten im Backofen oder auf dem Herd ca. 1,5 Std. schmoren lassen, dabei öfters wenden.
Braten herausnehmen, bis zum Tranchieren mit Alufolie zudecken.
Die Sauce etwas einkochen lassen, dann den Saucenrahm zufügen und aufkochen lassen, Sauce würzen und zum tranchierten Fleisch servieren.

LAMMBRATEN AN ROTWEIN-KRÄUTER-SAUCE

Ca. 1,5 kg Lammbroten (Schulter, gerollt)
Pfeffer, Paprika, Salz, etwas Thymian, getrocknet
2 Rüebli
1 besteckte Zwiebel (mit Lorbeer und Nelken)
1-2 Zweige frischen Thymian
1 EL Erdnussöl, zum Anbraten
2 dl Rotwein
1 dl Wasser
1 Bouillonwürfel
ca. 2 EL dunkle Bratensauce (Pulver)

Den Braten rundum würzen.
Braten im Brattopf im Erdnussöl rundum kräftig anbraten, Rüebli und Zwiebeln und Thymianzweige zufügen, kurz mitbraten, dann mit Wein und Wasser ablöschen, Bouillonwürfel zufügen.
Den Braten im Backofen oder auf dem Herd ca. 1,5 Std. schmoren lassen, dabei öfters wenden.
Braten herausnehmen, bis zum Tranchieren mit Alufolie zudecken.
Die Sauce etwas einkochen lassen, Bratengarnitur entfernen.
Saucenpulver in die Sauce streuen, aufkochen lassen, Sauce würzen und zum tranchierten Fleisch servieren.

KARTOFFEL-GRATIN

2 kg Kartoffeln
1 EL Butter
1-2 Knoblauchzehen
Pfeffer, Salz
1 Becher Halbrahm (1,8 dl)
1,5 dl Milch
60 g Greyerzer, gerieben (1/2 Beutel)

Kartoffeln schälen.
Die Butter etwas weich werden lassen, Knoblauch durch die Presse drücken und mit der Butter vermischen. Mit dieser Mischung eine grosse Gratinform ausstreichen.
Kartoffel in dünne Scheibchen schneiden oder hobeln, lagenweise in die Form schichten und dabei Jede Lage mit Pfeffer und Salz würzen.
Zuletzt den Rahm und die Milch darübergiessen und den Käse darüberstreuen.
Den Gratin im Ofen bei 180°C ca. 1 Stunde backen.

GEMÜSE-PLATTE: ca. 2 kg Saisongemüse rüsten, waschen, in Stücke schneiden. Eine gehackte Zwiebel in etwas Butter andämpfen, geschnittenes Gemüse zufügen, kurz andämpfen, mit ca. 2 dl Bouillon ablöschen und das Gemüse zugedeckt gar dämpfen.