

Rote Bete aus dem Ofen

Zutaten (für vier Personen):

Ca. 3 Rote Bete; 3 Zweige Thymian; 3 Salbeiblätter; 1 Knoblauchzehe; Olivenöl; Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Rote Bete unter fließendem Wasser enthäuten/schälen. Anschließend in mundgefällige Stücke schneiden und auf Alufolie geben. Zwischen die Schnittstellen Thymian und Salbei geben, ebenso den Knoblauch. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen und mit Olivenöl überträufeln.

Die Alufolie oben verschließen und in einen auf 170 Grad vorgeheizten Ofen geben. Je nach Größe der Rote Bete für ca. 45 – 60 Minuten im Ofen lassen. Entweder in der aufgeklappten Alufolie servieren oder herausnehmen und auf einem Teller drapieren.

Sauerbraten

Zutaten:

Ca. 750 g Rindfleisch (Oberschale, Semerolle [braune Rolle])
2 Zwiebeln, Suppengrün, 5 Wacholderbeeren, 15 Pfefferkörner, 5 Pimentkörner, 2 Nelken,
250 ml Rotweinessig, 375 ml Rotwein, 50 g Honigkuchen

Zubereitung:

Für die Marinade Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Suppengrün vorbereiten: Knollensellerie, Möhren schälen. Die 3 Zutaten klein schneiden. Zwiebeln und Suppengrün mit Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Pimentkörnern, Nelken, Lorbeerblatt, Essig und Wasser oder Rotwein in einer Schüssel verrühren. Das Fleisch in die Marinade geben, mit einem Deckel oder Frischhaltefolie zudecken und etwa 2 Tage im Kühlschrank stehen lassen, dabei das Fleisch ab und zu wenden.

Das gesäuerte Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Die Marinade durch ein Sieb gießen, 375 ml davon abmessen und Marinade und Gemüse beiseitestellen.

Öl in einem Topf oder Bräter erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten gut darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das abgetropfte Gemüse hinzufügen und kurz mitbraten. Etwas von der Marinade zu dem Fleisch gießen. Das Fleisch etwa 30 Min. bei mittlerer Hitze mit Deckel schmoren, dabei von Zeit zu Zeit wenden und verdampfte Flüssigkeit nach und nach durch Marinade ersetzen. Honigkuchen oder Pumpernickel fein zerkleinern, hinzufügen und weitere 1 ½ Std. schmoren.

Das gare Fleisch etwa 10 Min. zugedeckt "ruhen" lassen. Das Fleisch dann in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Den Bratensatz mit dem Gemüse durch ein Sieb streichen, nochmals erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das kann noch dazu:

Nach Belieben zusätzlich 50 g Rosinen in 50 ml Wein oder heißem Wasser einweichen, zum Schluss mit der Einweichflüssigkeit zur Soße geben und 1–2 Min. darin erhitzen.

Grundrezept Vanillecreme

Zutaten:

1/2 Liter Milch

1 Vanilleschote(n)

5 Eigelb

100 g Zucker

30 g Mehl

Zubereitung:

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mit Milch aufkochen. Die Vanilleschote mitkochen. Eigelb mit Zucker in einer Schüssel cremig schlagen, dabei das Mehl untermischen. Die kochende Milch in die Eigelbcrème rühren. Alles zurück in den Topf gießen, auf kleiner Flamme, unter ständigem Schlagen, einmal aufwallen lassen.

Die Vanillecrème durch ein Sieb streichen, abkühlen lassen, dabei die Oberfläche dünn mit Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet.

Rote Grütze

Zutaten:

Pro Person 150 g gefrorene Früchte; Zucker und Bindemittel

Zubereitung:

Die Hälfte der Früchte in einen Topf geben, ordentlich zuckern und aufkochen. Das Bindemittel dazu geben und nochmals aufkochen. Die anderen, noch gefrorenen Früchte dazugeben, ordentlich mischen und mit Zucker abschmecken.