

*Liaba an Bauch vom saufa,
ois an Buckl vom arbatn!*

Freitag, den 07. Oktober 2022



MÄNNERKOCHCLUB

LAMPERTHEIMER SPARGELFREUNDE e.V.

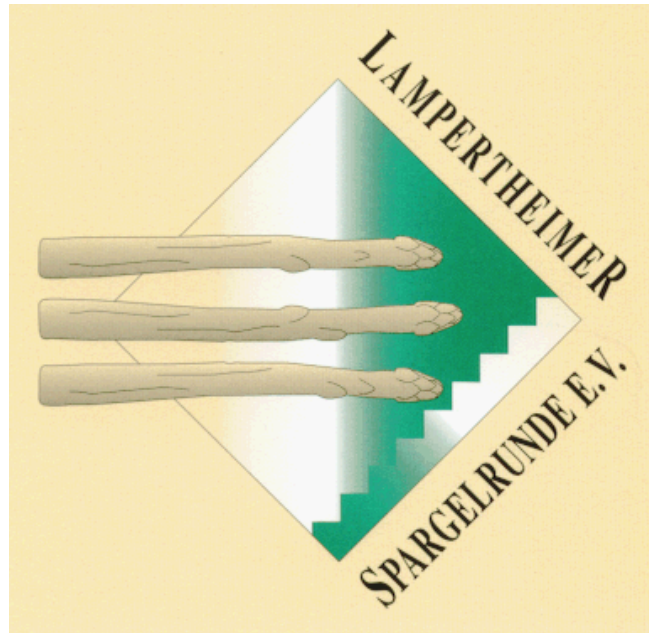
Beginn: 18.00 Uhr

Löffelführung: Dustin Teigesser

Gast: Robin Engert



CC-Club Kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V. Deutschland



*Liaba an Bauch vom saufa,
ois an Buckl vom arbatn!*

Bayerischer Obazda

Leberknödelsuppe

*Kalbshaxe an Kartoffelpüree
und Bayrisch Kraut*

Bayrisch Creme

Bayerischer Obazda

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Camembert (à 150 g)
- 3 TL gemahlenes Paprikapulver (edelsüß)
- 2 große Prise gemahlener Kümmel
- 1 TL Salz
- 2 Prise gemahlener Pfeffer
- 200 g Frischkäse
- 60 g weiche Butter
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Bd. Schnittlauch



1. Den Camembert in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Frischkäse dazugeben und alles zusammen mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend alle Zutaten gut miteinander verrühren.
2. Die Butter nach und nach hinzugeben und unterarbeiten, so dass es eine geschmeidige Masse gibt. **10 Minuten** bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden.
3. Den Schnittlauch waschen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Den fertigen Obazda in eine neue Schüssel geben (sieht hübscher aus). Mit den Zwiebelringen und dem Schnittlauch garnieren.

Leberknödelsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

700 g Leber(n) vom Schwein
300 g Schweinebauch
300 g Zwiebel(n), gedünstet
2 Brötchen, altbackene
250 g Semmelbrösel
2 kl. Bund Petersilie
30 g Salz
3 ½ g Pfeffer
3 ½ g Muskat
1 g Majoran, gerebelt
2 Bund Suppengrün



1. Die Semmeln in der heißen Milch ca 45 Min. einweichen. Zwiebeln und Petersilie in Butter andünsten. Die Leber auf die Semmeln geben, Eier, Zwiebeln und Petersilie dazugeben, Salz, Pfeffer und Majoran dazugeben. Gut durchmischen. Ca. 30 Min. durchziehen lassen.
2. Inzwischen mit dem Suppengrün eine Gemüsebrühe zubereiten.
3. Die Masse zu Klößen formen. Unbedingt eine Schüssel mit Wasser bereitstellen und die Hände vor jedem Kloß darin anfeuchten, die Klöße werden dann perfekt.
4. Klöße in der Brühe ca. 30 Min. ziehen lassen.

Kalbshaxe an Kartoffelpüree und Bayrisch Kraut

Zutaten für 8 Portionen:

2 frische	Kalbshaxe
etwas	Salz und Pfeffer
2 Esslöffel	Dijon Senf
4 kleine	Möhren
2	Petersilienwurzel
4 kleine	Zwiebeln
2	Solo Knoblauch
4 Esslöffel	Olivenöl zum Braten
2 Esslöffel	Tomatenmark
600 ml	Rotwein
600 ml	Brühe
8 Spitzen vom Rosmarin	frisch
2	Lorbeerblatt



Kalbshaxe:

1. Die Haxe kalt abspülen und wieder gründlich trockentupfen, dann rundum mit Salz und Pfeffer einreiben und mit dem Senf bestreichen; Möhren, Zwiebeln, Petersilienwurzel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und einen Bräter bei milder Hitze vorwärmen.
2. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Haxe darin rundum kräftig anbraten, dabei nach und nach die Zwiebelwürfel zugeben und mit anbräunen. Wenn die Haxe eine goldbraune Farbe bekommen hat, in den Bräter umbetten.
3. Nun die Möhren mit Petersilienwurzel in der Pfanne goldbraun anrösten und zuletzt das Tomatenmark mit dem Knoblauch für eine Minute mit anbraten, dann sofort mit Rotwein ablöschen und alles zu der Haxe schütten. Mit der Brühe noch die Röststoffe in der Pfanne losköcheln und ebenfalls zur Haxe gießen. Rosmarin und Lorbeerblatt dazulegen und im vorgeheizten Herd etwa 2 bis 2 1/2 Stunden garen, dabei ab und zu mit dem Bratfond begießen und bei Bedarf noch etwas Brühe angießen.
4. Den fertigen Braten in Folie gewickelt im ausgeschalteten Herd ruhen lassen, bis aus dem Sud eine Soße entstanden ist. Dann in Scheiben geschnitten mit der Soße servieren.

Kartoffelpüree

Zutaten für 8 Portionen:

500 g Kartoffeln
60 ml Schlagsahne
60 g Butter
etwas geriebene Muskatnuss
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer schwarz, gemahlen
1 Prise Cayennepfeffer

Kartoffeln mit einem Sparschäler schälen.

Unschöne braune Stellen und Kartoffelaugen entfernen und die Knollen unter Wasser reinigen.

Die Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden und in ausreichend Wasser mit 1 TL Salz kochen.

Nach ca. 15 Minuten Kochzeit die Kartoffeln abgießen.

Butter, Sahne, geriebenen Muskat und Pfeffer hinzufügen.

Die gekochten Kartoffelscheiben plus Zutaten mit dem Handmixer zu einem feinen cremigen Püree rühren.

Das Kartoffelpüree abschmecken evtl. noch nachwürzen.

Bayrisch Kraut

Zutaten für 8 Portionen:

1 ½ Stk.	Weißkohl frisch, ca. 1 kg
60 g	Butterschmalz
1 ½ Stk.	Zwiebel
1 ½ TL	Zucker
1 ½ Pr	Kümmel
562 ½ ml	Brühe
1 ½ Pr	Salz
3 EL	Essig
1 ½ EL	Mehl
150 g	Räucherspeck gewürfelt

Vorbereitung

1. Den Weißkohl putzen, waschen, vierteln, Strunk entfernen. Kraut hobeln oder mit einem Messer fein schneiden.

Zubereitung

2. Das Butterschmalz erhitzen, die zuvor gehackte Zwiebel zusammen mit dem Zucker und dem Kümmel darin andünsten. Das geschnittene Kraut zugeben, etwas 10 Minuten unter Wenden dünsten.
3. Die Brühe angießen, salzen. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur 30 - 45 Minuten weich dünsten. Mit Essig abschmecken und mit angerührtem Mehl binden.
4. Den Räucherspeck in einer Pfanne knusprig anbraten und über das Kraut geben, kurz vermischen.

Bayrisch Creme

Zutaten für 8 Portionen:

500ml Milch
2 Vanilleschoten
2 kleine Prisen Salz
6 Eigelb
140g Zucker
8 Blatt Gelatine
500ml Sahne
Himbeeren
Heidelbeeren
Puderzucker



1. Zuerst erhitzt Du die Milch in einem Topf. Dann die Vanilleschote mit einem Messer auskratzen und das Mark zusammen mit der ausgekratzten Schote in den Topf geben. Mit einer Prise Salz würzen und in der heißen Milch ziehen lassen. Außerdem die Gelatine in kaltes Wasser einlegen und einweichen lassen. Achte dabei auf die Anleitung auf der Packung.
2. In der Zwischenzeit die 6 Eigelbe zusammen mit 140 g Zucker in einer Küchenmaschine oder mit einem Handmixer schaumig rühren. Der Zucker sollte sich komplett auflösen.
3. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen und die Milch dann nach und nach unter Rühren zu der Eigelb-Zucker-Mischung geben. Anschließend die ausgedrückte Gelatine nach und nach dazugeben.
4. Die so entstandene Flüssigkeit wird über dem Wasserbad unter ständigem Rühren aufgeschlagen. Dabei wird die Flüssigkeit cremiger und bindet ein wenig ab.
5. Sobald der Schneebesen in der Creme leichte Spuren hinterlässt, wird die Creme in einem kalten Wasserbad (beispielsweise in dem Küchenwaschbecken mit einigen Eiswürfeln) ebenfalls unter Rühren leicht abgekühlt. Dann werden 500 ml geschlagene Sahne unter die bayrische Creme gehoben.

Tipp: Rühre nicht zu stark, denn durch die Sahne wird die bayrische Creme richtig locker und luftig - also nur ganz sanft unterheben.

6. Nun füllst Du die bayrische Creme in leicht gefettete Formen ab und lässt sie im Kühlschrank mindestens 3 Stunden - besser über Nacht - abkühlen. Dann kannst Du sie auf Teller stürzen und mit Erdbeersauce servieren