Setzer
www.landmetzgerei.de

Apfel-Currywurst

Zutaten für 2 Personen:

2 Bockwürste
1 roter Apfel
40 g durchwachsender Speck
1 Beutel Knorr Fix für Currywurst evtl.

zum Garnieren: Majoran

Zubereitung:

Bockwürste in Scheiben schneiden.
Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.
Speck würfeln und in einer Pfanne ohne Fettzugabe knusprig braten.
Wurstscheiben und Apfelstücke dazugeben und dünsten.
200 ml Wasser hinzugießen und Beutelinhalt Fix für Currywurst einrühren.

Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 1 Minute kochen.
Nach Belieben mit Majoran garnieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Beerenmüsli
mit Vanille-Limonen-Joghurt

Zutaten für 1 Person:

100 g rote u. schwarze Johannisbeeren
30 g Cornflakes
2 EL Weizenkeime
Saft 1 Limone
200 g Elinas Joghurt nach griechischer Art natur
1 TL Honig

außerdem:
1 TL Vanillezucker

Zubereitung:

Johannisbeeren waschen und putzen.

Mit den Cornflakes und den Weizenkeimen in einen tiefen Teller geben.

Die Limone auspressen. Den Saft mit dem Joghurt cremig rühren. Mit Manuka-Honig süßen und mit Vanillezucker abschmecken.

Den Joghurt über das Müsli geben, mit etwas geraspelter Limonenschale garnieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Feijoada do Brasil

Zutaten für vier Personen:

500 g Bohnen, schwarz, getrocknet
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Peperoncino
1 Lorbeerblatt
½ Bund glatte Petersilie
1 ½ große Zwiebeln
400 ml Fleischbrühe
1 Stück Schweinebauch
300 g Kasseler
300 g Gulasch, vom Rind
200 g gepökelte hohe Rippen
4 grobe Bratwürste
1 Orange
250 g Reis (am besten Naturreis)
Salz
Pfeffer
Currypulver
Paprikapulver
Orangenscheiben zur Dekoration

Zubereitung:

Schwarze Bohnen sorgfältig verlesen und über Nacht in Wasser quellen lassen. Bohnen sollten vom Wasser bedeckt sein. Bohnen abgießen. Einweichwasser oder 400 ml Fleischbrühe zum Kochen bringen.

Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncino klein hacken und in einer großen Pfanne mit Olivenöl goldbraun anbraten. Dann Lorbeerblatt, klein gehackte Petersilie und das Fleisch dazugeben und einige Minuten anbraten. Danach alles in einen großen Topf umfüllen und mit dem kochenden Wasser der Bohnen bzw. Fleischbrühe auffüllen. Würstchen hinzugeben. Nach 15 Minuten die gesamte Fleischeinlage wieder heraus-nehmen, alles andere weitere 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Die schwarzen Bohnen hinzugeben und alles nochmals 60 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Die zuvor herausgenommenen Fleischarten nun in mittelgroße bzw. mundgerechte Stücke schneiden und wieder zur Feijoada geben. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Reis oder weichem Weißbrot servieren.

Tipp: Wenn die Bohnen leicht weich sind, 2 - 3 Kellen mit Kochsud aus dem Topf entnehmen und in separatem Gefäß zerdrücken. Dann alles wieder in den Topf geben, so wird die Feijoada etwas sämiger.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Flammkuchen-Brötchen

Zutaten für 1 Portion:

2 Brötchen (Eiweißbrötchen)

3 EL Joghurt, griechischer

75 g Schinkenwürfel

50 g Käse, gerieben
Zwiebel(n)

Knoblauch

Kräutersalz

Pfeffer

Zubereitung:

3 - 4 EL griechischen Joghurt in eine Schüssel geben, Zwiebeln, entweder frische oder getrocknete, Knoblauch, entweder als Gewürz oder frisch, Salz und Pfeffer dazugeben und abschmecken.

Dann ca. 75 g Schinkenwürfel und ca. 50 g geriebenen Käse dazugeben und alles verrühren. Alles vermengt muss dann eine schöne cremige Masse geben. Falls sie noch zu flüssig ist, mehr Käse dazugeben.

Dann die 2 Eiweißbrötchen aufschneiden und die Masse mit einem Esslöffel auf die Brötchen streichen.

Die Masse kann ruhig etwas dicker drauf gestrichen werden, ist aber Geschmackssache.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Gegrillte Bananen-Süßkartoffel-Spieße mit Curry-Mayonnaise

Zutaten für vier Personen:

400 g Süßkartoffeln
2 Bananen
250 g Hähnchenbrustfilets
4 Holzspieße
4 EL reines Sonnenblumenöl
1/2 TL Garam Masala
1/2 TL Curry
1/2 TL Salz
Pfeffer
1 Knoblauchzehe
4 EL Thommy Curry Mayo
2 TL gehackter Koriander

Zubereitung:

Süßkartoffeln mit der Schale ca. 10 bis 15 Min. vorgaren. Etwas abkühlen lassen, schälen und in zirka 3 cm große Stücke schneiden. Bananen schälen und ebenfalls in zirka 3 cm lange Stücke schneiden. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in größere Würfel (zirka 3 cm) schneiden. Alle Zutaten abwechselnd auf Holzspieße stecken. Reines Sonnenblumenöl mit Garam Masala, Curry, Salz und Pfeffer verrühren. Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Die Spieße damit von allen Seiten bepinseln. Auf dem Grill ca. 10 bis 15 Minuten goldbraun grillen. Thommy Curry Mayo mit Koriander verrühren und zu den Spießen reichen.

TIPP: Wer keinen Koriander mag, kann auch glatte Petersilie verwenden.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Gemüsewähe
mit Schinken

Zutaten für zwölf Stück:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
1/2 TL Salz
8 EL Sonnenblumenöl
125 g Quark
150 g gekochter Schinken am Stück
500 g Gemüse (1 Möhre,
1 / 2 Stange Lauch, 2 kleine Zucchini,
etwas Brokkoli)
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
200 g Bergkäse
250 g Schmant
3 Eigelb
Salz
Muskat
Pfeffer
Petersilie

außerdem:
2 Tomaten

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, Salz, 5 EL Öl und Quark zufügen. Gut durchkneten und etwas ruhen lassen.
In der Zwischenzeit eine runde Auflaufform (0 circa 28 cm) mit Öl ausstreichen.
Den Schinken würfeln. Das Gemüse putzen und waschen. Die Zucchini in Stücke, den Lauch in Ringe schneiden, die Möhre stifteln, den Brokkoli in Röschen teilen.
Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und in 3 EL Öl glasig andünsten. Den Käse reiben. Den Schmand cremig rühren und mit dem Eigelb und der Hälfte des Käses zu einer glatten Masse verrühren.
Mit Salz, Pfeffer, Muskat und fein gehackter Petersilie kräftig würzen. Das Gemüse und die Schinkenwürfel zugeben und unter die Masse heben.
Den Teig ausrollen und die gefettete Backform damit auslegen. Die Gemüsemasse darauf verteilen.
Tomaten in Scheiben schneiden und die Wähe damit belegen.
Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 20 Minuten backen, mit dem restlichen Käse bestreuen und nochmals 20-25 Minuten fertig backen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Leichte Auberginen-Minipizzen

Zutaten für vier Personen:

1 mittlere - große Aubergine(n)
120 g Frischkäse, körnig
40 g Kochschinken (entspricht etwa einer großen Scheibe)
30 g Gratinkäse, leicht
1 TL Sesamöl oder Olivenöl
½ kleine Zwiebel
Salz
Pfeffer, bunt, aus der Mühle
Paprikapulver
Chilipulver

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Aubergine in acht gleich dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech legen. Die Zwiebel fein würfeln und mit dem Frischkäse vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chilipulver würzen, je nachdem, wie pikant man es mag. Den Kochschinken würfeln.

Nun je ein kleines Tröpfchen Öl auf die Auberginenscheiben tropfen lassen und etwas verstreichen. Es reicht wirklich ein kleiner Tropfen in der Mitte. Man kommt mit einem Teelöffel insgesamt aus. Danach auf jedes Stück Aubergine etwas Frischkäsemasse verteilen, gewürfelten Schinken darüber geben und zum Schluss den Gratinkäse darüber streuen. Im Backofen ca. 20 Min. überbacken, bis der Käse schön zerlaufen und etwas gebräunt ist. Aus den Auberginenscheiben tritt etwas Flüssigkeit aus, das ist normal.

Tipp:
Das Rezept kann hinsichtlich der Zutaten/Gewürze herrlich variiert werden und eignet sich auch als Fingerfond auf einer Party.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Osterbrot

Zutaten für vier Personen:

1000 g Mehl (Typ 405)
400 ml Milch
150 g Butter
2 Eier
80 g Zucker
80 g Hefe
15 g Salz Zitronenabrieb

1 Vanilleschote

Anis gemahlen

etwas Gittermandel

100 g Rosinen
50 g Zitronat
50 g Orangeat
40 g Rum
1 Tropfen Rosenwasser

Zubereitung:

Hefe in kalter Milch auflösen. Zutaten in einer größeren Teigschüssel zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Teig bei Raumtemperatur ca. 10 Min. ruhen lassen.

Früchte einen Tag vorher mit Rum einweichen (nicht kühlen) 100 g Mandeln (leicht geröstet).

Teig, eingeweichte Früchte und Mandeln miteinander verkneten, kurz entspannen lassen.
Zu Teigkugeln mit ca. 500 g formen (ergibt etwa 4 Stück).
Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 – 40 Minuten gehen lassen.

1 Ei und 1 Prise Salz verquirlen

Osterbrot mit Eistreiche abstreichen und im Kreuz einschneiden.

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad 35 Minuten backen.

Wir wünschen guten Appetit und frohe Ostern.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Pinkes Popcorn

Zutaten:

3 EL Pflanzenöl
100 g Popcornmais
2 EL Zucker
80 g weiße Schokolade
2 EL Grenadinesirup

Zubereitung:

Öl in einem Topf oder einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Mais zugeben, umrühren, sofort mit dem Deckel verschließen und aufpoppen lassen. Popcorn mit Zucker bestreuen, verrühren und auf Backpapier auskühlen lassen.

Schokolade grob hacken, auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und Sirup einrühren.

Popcorn mit pinker Schokolade beträufeln, trocknen lassen und servieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Pizza mit Schinken und Pilzen

Zutaten für vier Personen:

Für den Teig:
300 g Mehl
20 g Hefe
125 ml lauwarmes Wasser
1 / 2 TL Salz
1 EL Butter

Für die Sauce:
200 g Tomaten
1 kleine Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 TL gerebelter Oregano
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz
Pfeffer

Für den Belag:
3 Tomaten
100 g Champignons
100 g magerer, gekochter Schinken
250 g Mozzarella oder Pizzakäse
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle einige Blättchen frisches Basilikum
1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Vertiefung anbringen. Die Hefe hineinbröckeln und mit dem Wasser verrühren. Mit etwas Mehl be decken und zehn bis 15 Minuten gehen lassen. Dann Salz und Butter zugeben und einen glatten, aber nicht zu festen Hefeteig schlagen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten. Zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Pizzasauce zubereiten. Dazu die Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, Kerne und Stielansätze entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten und Zwiebeln in heißem Olivenöl kurz durchschwitzen. Die Sauce mit Oregano, Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen, anschließend abkühlen lassen.
Die Tomaten waschen und zusammen mit der abgetropften Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Pilze säubern und in Scheiben schneiden, den Schinken in mundgerechte Stücke zupfen. Den Backofen auf 220°C vorheizen.
Den Teig halbieren und zu zwei Fladen von 26 cm Durchmesser ausrollen. Die Teigfladen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit der Pizzasauce bestreichen. Anschließend mit Schinken, Pilzen, Tomaten- und Käse-Scheiben belegen. Basilikum in Streifen schneiden und darüber streuen. Die Pizzen mit Olivenöl beträufeln und auf der mittleren Einschubleiste in etwa 15 bis 20 Minuten schön braun backen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Quiche Lorraine

Zutaten für vier Personen:

200 g Weizenmehl Type 405
1 Eigelb
1/2 TL Salz
2 EL Eiswasser
250 g geräucherter, gekochter durchwachsener Speck
1 EL Sonnenblumenöl
200 g Emmentaler
300 ml Sahne
4 Eier
Salz
Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
1 EL gehackte Kräuter (Peters i l i e , T h y m i a n)
Hülsenfrüchte zum Blindbacken
100 g Butter, in Stücke geschnitten

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Butter, das Eigelb, das Salz und das Eiswasser hineingeben.

Mit einer Palette oder einem großen Messer die Zutaten grob vermengen und dann zu feinen Krümeln hacken. Mit den Händen schnell - damit die Butter nicht zu weich wird - zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Die Teigkugel in Folie wickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig etwas größer als die Quicheform ausrollen, in die ungefettete Form legen. Den Rand andrücken und den überstehenden Teig abschneiden.

Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Anschließend den Boden blindbacken, damit er die Form behält und schon etwas vorgegart wird. Dafür ein entsprechende großes Stück Backpapier au den Teigboden in die Form legen und die Hülsenfrüchte gleichmäßig darauf verteilen Den Boden bei 200°C im vor geheizten Backofen 15 Minuten backen.

Die Form aus dem Ofen nehmen und das Backpapier und die Hülsenfrüchte entfernen. Für den Belag den Speck Würfel schneiden. Das Öl einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin leicht bräunen, herausnehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf

175°C vorheizen. Den Käse reiben. Die Sahne, die Eier, den Käse, die Gewürze und die Kräuter zufügen und alles gut miteinander verrühren. Den Speck gleichmäßig auf dem blindgebackenen Boden verteilen und die Sahne-Eier-Käse-Mischung darüber gießen. Die Quiche im vorgeheizten Ofen 35 bis 40 Min. backen. Sollte die Oberfläche zu braun werden, mit einem Stück Aluminiumfolie decken.

Setzer
www.landmetzgerei.de

Quiche Lorraine

Zutaten für vier Personen:

200 g Weizenmehl Type 405
100 g Butter, in Stücke geschnitten
1 Eigelb
1/2 TL Salz
2 EL Eiswasser
250 g geräucherter, gekochter durchwachsener Speck
10 g Butter
1 Packung Allgäutaler (200 g)
300 ml Sahne
4 Eier Salz
Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
1 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian)
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Butter, das Eigelb, (las Salz und das Eiswasser hineingeben.
Mit einer Palette oder einem großen Messer die Zutaten grob vermengen und dann zu feinen Krümeln hacken. Mit den Händen schnell damit die Butter nicht zu weich wird zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen.
Die Teigkugel in Folie wickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
Den Teig etwas größer als die Quicherorlil ausrollen, in die urgefettete Form legen.
Den Rand andrücken und den überstehenden Teig abschneiden. Den Boden mit einer Ga bel mehrmals einstechen. Allschließend den Boden Blindbacken, damit ei, die Form behält und schon etwas vorgegart wird.Dafür ein entsprechend großes Stück Backpapier auf den Teigboden in die Form legen und die Hülsenfrüchte gleichmäßig daraufverteilen. Den Boden bei 200° C im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.Die Form aus dem Ofen nehmen und das Backpapier und die Hülsenfrüchte entfernen. Für den Belag den Speck in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Speckwürfel darin leicht bräunen,herausnehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 175°C vorheizen.Den Allgäutaler Käse reiben. Die Sahne, die Eier, den Käse, die Gewürze und die Kräuter zufügen und alles gut miteinander verrühren. Den Speck gleichmäßig auf dein blindgebackenen Boden verteilen und. die Sahne-Eier-Käse-Mischung darüber gießen.Die Quicke im vorgeheizten Ofen 35 bis 40 Minuten backen.Sollte die Oberfläche zu braun werden, mit einem Stück Aluminiumfolie abdecken.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Silvester-Raclette

Zutaten für vier Personen:

1,5 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochende)
Salz
500 g Mozzarella (oder ein anderer Käse)
500 g Tomaten
1 Glas Mixed Pickles (370 ml Inhalt)
Knoblauchsalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 EL Butter

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich bürsten, abwaschen und als Pellkartoffeln zubereiten, anschließend pellen, abkühlen lassen, halbieren oder in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mozzarella (wer es kräftiger mag, kann auch andere Käsesorten nehmen) in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und in Scheiben schneiden. Mixed Pickles abtropfen lassen. Käsescheiben auf vier Raclette-Pfännchen verteilen, mit Salz oder Knoblauchsalz sowie frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen und kurz überbacken, bis der Käse leicht zerläuft. Etwas Butter in den Raclettepfännchen erhitzen. Kartoffel- und Tomatenscheiben auf die Pfännchen verteilen und jeweils mit einer Scheibe Käse belegen. Im heißen Raclette-Gerät zwei bis drei Minuten garen, bis der Käse leicht zerläuft. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen. Dazu serviert man Brot und einen leichten Rotwein.

Setzer
www.landmetzgerei.de

Speckpfannkuchen mit Blattspinat und Feta

Zutaten für vier Personen:

300 g Weizenmehl
1/2 TL Salz
4 Eier
500 ml Milch
1 EL Zitronensaft
16 Scheiben Frühstücksspeck Pro Pfannkuchen 1 TL Butter
2 kleine Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
250 g Blattspinat
Pfeffer
Muskat
200 g Feta

außerdem:
50 g Pinienkerne

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und gut mischen, Eier und Milch zugeben und zu einem glatten, klumpenfreien Teig verrühren. Den Teig ein bis zwei Stunden quellen lassen, erst dann Zitronensaft zugeben. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, Frühstücksspeck anbraten. Pfannkuchenteig zugeben, den Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen und im auf 50°C vorgeheizten Backofen warm halten. Nach und nach acht Pfannkuchen ausbacken.
Zwiebeln und Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und in 20 g Butter andünsten. Spinat putzen und waschen. Den tropfnassen Spinat zugeben und bei aufgelegtem Deckel solange garen, bis der Spinat zusammenfällt.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Inzwischen den Feta zerbröckeln und die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Die Speckpfannkuchen auf Tellern anrichten und den Spinat darauf verteilen. Mit Feta und Pinienkernen bestreuen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Teigschnecken mit Pfälzer-Leberwurst

Zutaten für vier Personen:

300 g Hefeteig (salzig)
200 g Champignons
1 Zwiebel
20 g Butter
2 EL gehackte Petersilie
250 g Pfälzer-Leberwurst
2 TL Thymian
1 EL scharfer Senf
1 TL Paprikapulver

Zubereitung:

Einen salzigen Hefeteig herstellen.
Pilze putzen, abreiben und grob hacken. Zwiebeln schälen, fein würfeln, mit den Pilzen in der Butter andünsten und Petersilie untermischen. Anschließend abkühlen lassen und mit der Pfälzer Leberwurst verrühren. Mit Thymian, Senf, Salz und Pfeffer herzhaft würzen. Teig dünn zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Wurstmasse bestreichen, von der Längsseite her aufrollen. In 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf das gefettete Backblech legen und 15 Minuten gehen lassen.
Backofen auf 200° C vorheizen. Paprika mit dem Öl verrühren und die Wurstschnecke damit bepinseln. Im heißen Ofen etwa 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Terrakotta Geheimnis

Zutaten für vier Personen:

Teig:
200 g Weizenvollkornmehl
50 g Roggenschrot
250 g Weizenmehl Type 1050
1/2 Würfel Hefe
50 g Butter
375 ml Wasser
1 TL Salz
Füllung.
150 g Broccoli
100 g Möhren
1/2 Frühlinhgszwiebeln
50 g geriebener Emmentaler
2 EL Öl
Kräuterbutter
50 g Butter
3 EL gehackte gemischte Kräuter
1 durchgepresste Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten und gehen lassen.
Den Tontopf wässern. Broccoli in Röschen teilen, Möhren und Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden.
Den Teig durchkneten, in den Tontopf füllen, gelten lassen. In die Mitte des Teiges längs eine Mulde drücken, die Hälfte des Käses hinein streuen, danr, abwechselnd Broccoli und Möhren in den Teig stecken. Frühlingszwiebeln auf dem Rand verteilen.
Restlichen Käse auf dem Gemüse verteilen und mit Öl beträufeln.
Den Tontopf schließen, in den kalten Backofen schieben, auf 200' C stellen und 80 Minuten
backen. Anschließend auskühlen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit Kräuterbutter servieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Tomatenspießbaguette

Zutaten für vier Personen:

3 Cocktailtomaten
3 Würfel Feta- oder Hirtenkäse (= 90 g)
1 Schaschlikspieß
1 Baguette-Brötchen
einige Blätter Rucola

außerdem:
1 EL Kräuter-Salatöl

Zubereitung:

Tomaten waschen und abtrocknen. Käse in ungefähr 2 x 2-cm-Würfel schneiden. Abwechselnd Tomaten und Käse auf den Holzspieß stecken. Brötchen längs einschneiden und mit dem gewaschenen Rucola füllen. Tomatenspieß in das Brötchen legen und mit etwas Kräuter-Salatöl beträufeln.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Trüffeljus

Zutaten für vier Personen:

500 ml Kalbsjus
50 g Trüffel
100 ml Madeira
100 ml Portwein
2 kleine rote Zwiebeln.

Zubereitung:

Die roten Zwiebeln fein würfeln und in etwas Öl anschwitzen, mit Madeira und Portwein ablöschen und reduzieren.
Mit der Kalbsjus auffüllen und mit den fein geschnittenen Tällfeln verfeinern

Tipp:
Kurz vor denn Servieren kalte Butterstückchen mit einem Schneebesen unterrühren, das macht die Jus schön sämig.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Zwiebelkuchen mit Hefeteig

Zutaten für vier Personen:

Hefeteig:
400 g Mehl
20 g Hefe
250 ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz

Belag:
800 g Zwiebeln
3 EL Öl
frisch gemahlener Pfeffer
200 g Speck
250 g Käse
200 g Sahne
2 Eigelb

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig zu einem Hefeteig verarbeiten und als Boiden für ein rechteckiges Blech ausrollen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit 3 EL Öl andünsten. Etwas abkühlen lassen und auf dem ausgerollten Teig verteilen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Den Speck in Würfel schneiden, mit dem Käse vermischen und auf die Zwiebeln verteilen. Die Sahen und die Eigelbe verquirlen und über den Kuchen geben. Den Kuchen bei 50 grad im Backofen ca. 15-20 Min gehen lassen. Dann wird das Blech herausgenommen, der Ofen auf 200 grad aufgeheizt und der Kuchen etwa 30 Min lang gebacken.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Zwiebelkuchen

Zutaten für vier Personen:

Für den Teig:
300 g Weizenmehl Type 405 4 Tl, Backpulver
50 g Butter
0,2 1 Buttermilch
Salz
Für den Belag:
10 Zwiebeln
30 g Butter
450 g Schilland
200 g Allgäutaler Käse
6 Eier
200 g durchwachsener Speck in Scheiben
1 bis 2 TL Kümmel
Salz
Pfeffer
Muskat
1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und grob in Ringe schneiden.
Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin unter mehrmaligem Rühren etwa 30 Minuten andünsten.
In der Zwischenzeit für 11. den Teig das Weizenmehl und das Backpulver in eine Schüssel. geben. Butter, Buttermilch und eitle Prise Salz dazugeben und alles gilt verkneten.
Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Den Allgäutaler Käse reiben. Den Schmant reinig rühren und
mit dein Allgäutaler vermengen. Die Masse mit den Eiern verrühren und mit den gedünsteten Zwiebeln vermengest.
Die Zwiebelmasse mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Muskat pikant würzen und auf dem Teig verteilen. Mit Speckstreifen belegen. Den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Ofen bei 200° C etwa 45 Minuten backen. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Stand: 30.05.2016