



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Apfel-Kartoffelpfanne mit marinierten Filetspießen

### Zutaten für vier Personen:

1 kg fest kochende Kartoffeln  
1 Schweinefilet (ca. 500 g)  
6 EL Sonnenblumenöl (für die Marinade)  
1 EL Hensel Apfelessig naturtrüb  
2 TL Paprikapulver, mittelscharf  
1 /2 TL Chilipulver  
2 - 3 Salbeizweige  
2 - 3 Rosmarinzweige  
schwarzer Pfeffer  
2 säuerliche Äpfel  
4 Frühlingszwiebeln  
8 EL Sonnenblumenöl  
1/2 Bund Petersilie  
Salz

### Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser garen, anschließend abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

Inzwischen das Schweinefilet in zwölf möglichst gleich große Scheiben schneiden.

Aus Sonnenblumenöl, Apfelessig, Paprika- und Chilipulver, Salbei, Rosmarin und etwas Pfeffer eine Marinade anrühren und die Filetscheiben darin eine Stunde marinieren. Anschließend die marinierten Filetscheiben quer auf vier Spieße stecken.

Die Äpfel und Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in dünne Scheiben, die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. 6 EL Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin rundum braun anbraten.

Apfelstücke und Frühlingszwiebeln zugeben und 5 - 7 Min. mitbraten. Salzen, pfeffern und mit der fein gehackten Petersilie würzen.

Inzwischen die Filetspieße in einer zweiten großen Pfanne in dem restlichen Öl von beiden Seiten ca. 2 – 3 Minuten braten, dabei leicht salzen.



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Bergwander Burger

### Zutaten für vier Personen:

500 g c gemischtes Hackfleisch  
1 / 2 Zwiebel  
1 EL Roggenflocken  
16 EL Milch  
2 Eier  
2 TL Leinsamen  
2 TL Sesam  
Salz  
Pfeffer  
4 EL Rapsöl  
100 Einmentaler Käse  
8 Scheiben Siebenkornbrot  
1 j 2 Paprika  
2 TL Petersilie  
2 TL Schnittlauch  
1 EL Haferflocken

### Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Paprika säubern, entkernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trocknen, abzupfen und hacken, den Schnittlauch fein schneiden. Die Hafer- und die Roggenflocken in Milch einweichen.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und Eier, Leinsamen, Sesam, Zwiebel, Petersilie, Paprika, Schnittlauch und die eingeweichten Flocken hinzugeben.

Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit nassen Händen acht Burger formen und in einer beschichteten Pfanne mit Rapsöl langsam durchbraten. Anschließend abkühlen lassen.

Die Burger quer halbieren, Käsescheiben einlegen und zuklappen. Das Siebenkornbrot als Beilage servieren.

# Setzer

[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Champignon-Türmchen mit Schinken und Ziegenkäse

### Zutaten für 8 Stück:

80 g getrocknete Soft-Tomaten  
100 g Ziegenfrischkäse  
8 Riesenchampignons  
3 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
8 Scheiben (à 20 g) luftgetrockneten  
Schinken (beispielsweise Serrano)  
8 Scheiben Toastbrot  
2 EL Butter  
1 Bund Rauke

### Zubereitung:

Tomaten fein würfeln. Ziegenfrischkäse grob zerbröseln. Champignons putzen und mit dem Hut nach unten in eine ofenfeste Form legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.

Champignons erst mit Tomatenwürfeln und dann mit Ziegenkäse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C/Umluft) 10 bis 15 Minuten überbacken.

Eine große Pfanne erhitzen und die Schinken-Scheiben darin ohne Fett knusprig auslassen. Aus dem Toastbrot Kreise (9 cm Durchmesser) ausstechen.

Butter in einer Pfanne auslassen und die Brotkreise darin goldbraun rösten. Rauke waschen und trocken schütteln.

Geröstete Weißbrotkreise erst mit ausgelassenen Schinken-Scheiben, dann mit je einem überbackenen Pilz belegen.

Anrichten und mit Rauke garnieren.



## Deftiges Schweinesteak

### Zutaten für vier Portionen:

4 Schweinesteaks  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
je 2 rote und gelbe Paprika  
50 g Frühstücksspeck  
4 EL Öl  
Salz  
grob geschroteter Steakpfeffer  
Cayennepfeffer  
4 EL BBQ-Sauce

### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in Streifen schneiden, Knoblauch hacken. Paprika halbieren, entkernen, waschen und in Stücke schneiden. Speck würfeln und mit Zwiebel, Knoblauch und Paprikastreifen in die Alugrillschale füllen.

Auf dem heißen Grill etwa 6-8 Minuten garen. Zum Schluss mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer würzen und mit der BBQ-Sauce vermengen. Schweinesteaks auf jeder Seite etwa 4-5 Minuten grillen.

Vom Grill nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Gemüse servieren.

# Setzer

[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Fleischspieße

### Zutaten für vier Personen:

750 g Schweinenacken (ohne Knochen)  
2 Zwiebeln  
1 Zucchini  
8 kleine Champignons  
2 kleine Chilischoten  
2 Knoblauchzehen  
80 ml Zitronensaft  
6 EL Rapsöl  
2 TL grober Pfeffer  
1 EL gehackter Oregano  
Salz

### Zubereitung:

Fleisch waschen, trockentupfen und würfeln. Zwiebeln abziehen, in Spalten schneiden. Zucchini putzen, waschen, in Scheiben schneiden. Champignons waschen, putzen. Vorbereitete Zutaten abwechselnd auf vier Spieße stecken und in eine Schüssel legen. Chilischoten längs halbieren, entkernen und sehr fein schneiden. Knoblauch abziehen, fein hacken. Chilischoten, Knoblauch, Zitronensaft, Rapsöl, Pfeffer und Oregano verrühren. Über die Spieße geben und circa zwei Stunden durchziehen lassen. Fleischspieße herausnehmen, gut abtropfen lassen und circa zehn Minuten grillen, erst danach salzen.

## Frikadellen mit country potatoes

### Zutaten für vier Personen:

600 g Kartoffeln (möglichst fest kochende Frühkartoffeln)  
600 g Gemüse (Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Mais, frisch oder tief gefroren)  
1 Zwiebel  
1 altbackenes Brötchen  
400 g Hackfleisch (halb und halb)  
2 Eier  
Salz, Pfeffer  
Knoblauch  
Paprikapulver  
Majoran  
Petersilie  
4 EL Sonnenblumenöl  
Öl zum Frittieren  
1 Stich Butter

### Zubereitung:

Die ungeschälten Kartoffeln mit einer Bürste kräftig säubern, nochmals abwaschen, in 4 bis 5 cm große Ecken schneiden und gut abtropfen lassen. Das Gemüse putzen und waschen und mundgerecht zerkleinern oder auftauen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken, mit Hackfleisch, Eiern und Zwiebelwürfeln vermengen. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Paprika, Majoran und fein gewiegter Petersilie würzen. Aus der Masse vier gleichgroße Frikadellen formen.

In einer Pfanne 4 EL Öl erhitzen und darin die Frikadellen von beiden Seiten schön braun braten. Inzwischen das Gemüse in wenig Wasser 15 Minuten dünsten, gut abtropfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und fein gehackter Petersilie würzen. Kartoffelecken in einer Fritteuse in heißem Öl hellgelb backen, anschließend gut abtropfen lassen und mit Salz und Paprikapulver würzen. Das Gemüse in Butter schwenken und mit den Frikadellen und den Country Potatoes anrichten.



www.landmetzgerei.de

## Linsengemüse in Senfsahne mit Kasseler

### Zutaten für vier Personen:

200g Tellerlinsen  
1 Lorbeerblatt  
600 g Suppengemüse  
1 Zwiebel  
3 EL Butter  
2 TL Senf, gehäuft, mittelscharf  
100 g Schlagsahne  
150 ml Gemüsebrühe  
Salz und Pfeffer  
1 Prise brauner Zucker  
600 g Kasseler, geräuchert und gegart  
1 EL Olivenöl  
2 EL Balsamico Essig

### Zubereitung:

Linsen auf einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Mit Wasser bedeckt mit Lorbeerblatt aufkochen und zugedeckt 20Min. vorgaren. Inzwischen Suppengemüse schälen bzw. putzen und klein würfeln. Zwiebel schälen und würfeln.

Linsen auf einem Sieb abgießen, Lorbeer entfernen. Gemüse und Zwiebel in 2 EL heißer Butter 3 Min. unter Wenden glasig dünsten. 2 TL Senf zufügen und anschwitzen. Mit Sahne und Brühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und Linsen zufügen. Weitere 8-10 Min. garen, bis die Linsen weich sind, aber nicht zerfallen.

Inzwischen Kasseler trocken tupfen und in 4 Scheiben schneiden. Übrige Butter und Öl erhitzen und Kasseler darin von jeder Seite ca. 3 Min. braten.

Linsengemüse mit Essig, Salz, Pfeffer und evtl. mehr Senf abschmecken und mit dem Kasseler servieren.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.

## Mariniertes Fleisch

### Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinenackensteaks 4  
Schweinekoteletts  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
250 ml Sonnenblumenöl fein gehackte  
Petersilie Rosmarin  
2 Kolben Zuckermais  
4 Grilltomaten  
2 Zucchini  
Salz  
Pfeffer  
Salbeiblätter

### Zubereitung:

Fleisch unter kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen. Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauchzehe fein würfeln. Das Öl zusammen mit den Zwiebelringen, Knoblauch, Petersilie und Rosmarin in eine Schale geben. Das Fleisch salzen, pfeffern und im Öl marinieren.

Inzwischen die Maiskolben etwa zehn Minuten ohne Salz vorkochen. Tomaten kreuzweise einritzen, Zucchini in dünne Scheiben schneiden.

Maiskolben, Tomaten und Zucchinischeiben mit Öl bepinseln und unter mehrmaligem Wenden acht bis zehn Minuten grillen.

Nach dem Grillen pfeffern, salzen und die Tomaten mit Petersilie würzen. Das Fleisch gut abtropfen lassen, mit je ein bis zwei Salbeiblättchen belegen und etwa zehn bis 15 Minuten grillen.





[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Mississippi Bohnentopf

### Zutaten für vier Personen:

4 Schweinekoteletts (aus der Rippe)  
Barbecuesoße zum Marinieren  
225 g Augenbohnen  
1 rote Paprikaschote  
4 Flaschentomaten  
1 Stange Staudensellerie  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
2 Möhren  
750 ml Gemüsebrühe  
1 EL gehackte Petersilie  
1 / 2 TL getrockneter Thymian  
2 Lorbeerblätter  
1 Zimtstange  
1 EL Tabasco  
250 g USA Langkorn-Reis Parboiled  
Salz  
2 EL Kokosmilch

### Zubereitung:

Schweinekoteletts in Barbecuesoße über Nacht marinieren. Augenbohnen über Nacht in Wasser einweichen. Paprika, Tomaten und Sellerie putzen, Paprika entkernen Knoblauch schälen, Zwiebel hacken, Knoblauch durchpressen. Möhren schälen und würfeln. Mit den eingeweichten, abgetropften Bohnen, Brühe, Kräutern und Gewürzen zum Kochen bringen, bei höchster Temperatur 15 Minuten garen, dann bei schwacher Temperatur weitergaren, bis die Bohnen weich sind. Inzwischen Reis in 500 ml kochendes Salzwasser geben und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 bis 20 Minuten garen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Koteletts abtropfen lassen und unter dem heißen Grill des Backofens von beiden Seiten grillen, dabei mehrmals mit der Barbecuesoße bepinseln. Kokosmilch zum Bohnentopf geben, mit Salz und Tabasco abschmecken und mit Reis und Koteletts servieren.

## Puszta Schnitzel

### Zutaten für drei Personen:

3 Paprika  
1/2 Gemüsezwiebel  
1 TL Olivenöl  
150 g Paprika, gegrillt eingelegt  
1 TL Olivenöl  
1/2 TL Zitronensaft  
1/4 TL Sambal Oelek  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
Knoblauch  
450 g Schweineschnitzel  
1 EL Olivenöl  
Paprikapulver

### Zubereitung:

Puszta Schnitzel werden mit pikantem Paprikagemüse in einer feurigen Paprikasauce aus selbstgemachtem Ajvar serviert. Je eine rote, gelbe und grüne Paprika in etwas dickere Streifen schneiden, wie oben auf dem Bild zu sehen. Eine halbe Gemüsezwiebel pellen und ebenfalls in dickere Streifen schneiden. In einer beschichteten Pfanne 1 TL Olivenöl erhitzen und das Paprikagemüse darin hell andünsten. Für die Sauce gegrillte eingelegte Paprika aus dem Glas in einen Mixbecher füllen. 1 TL Olivenöl, Zitronensaft und Sambal Oelek zufügen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Das pürierte Ajvar mit Pfeffer aus der Mühle, Salz und durchgepresstem Knoblauch würzen, in die Pfanne geben und mit den Paprika mischen. Schweineschnitzel mit Küchenpapier trockentupfen. In einer Bratpfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten kurz kräftig anbraten. Die Temperatur reduzieren und die Schnitzel in ca. 3-4 Minuten fertig braten. Die Schnitzel erst zum Schluss mit Pfeffer aus der Mühle, Salz und Paprikapulver würzen, damit die Schnitzel nicht zäh werden. Puszta Schnitzel nach Belieben mit Pommes, Reis oder frischem Baguette servieren.



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Roastbeef oder Apfel-Käse-Sauce

### Zutaten für vier Personen:

Zutaten für Eier mit Apfel-Käsesauce:

6 gekochte Eier  
4 EL Salatmayonnaise  
8 EL Joghurt  
Jodsalz  
Pfeffer  
Rosenpaprika  
2 TL Currypulver  
2 Äpfel  
200 g Schnitt- oder Hartkäse  
4 bis 5 Frühlingszwiebeln

Zutaten für Eier-Gurken-Salat mit  
Roastbeef:

250 g saure Gurken (Glas)  
Etwa 100 ml von dem Gurkensud  
Jodsalz  
Pfeffer  
Rosenpaprika  
6 EL Rapsöl  
1 Bund Schnittlauch  
6 hart gekochte Eier  
400 g Roastbeef-Aufschnitt

### Zubereitung:

Zutaten Apfel-Käse-Sauce:

Mayonnaise, Joghurt und Curry  
verrühren, mit Salz, Pfeffer und  
Paprikapulver abschmecken.  
Äpfel waschen, mit einem Papiertuch  
trocknen, vierteln, entkernen und in feine  
Scheiben schneiden. Käse würfeln.  
Zwiebeln putzen und waschen, mit  
einem Papiertuch trocken tupfen und in  
feine Ringe schneiden. Die grünen Ringe  
beiseite stellen. Apfelscheiben,  
Käsewürfel und die weißen Zwiebelringe  
zur Sauce geben und unterrühren. Eier  
pellen und vierteln. Jetzt entweder auf  
einem Teller anrichten oder in eine große  
weite Schüssel geben. Die Sauce  
über die Eier geben und mit den grünen  
Zwiebelringen anrichten.

Zubereitung Roastbeef:

Gurken in kleine Würfel  
schneiden. Gurkensud mit Salz, Pfeffer  
und Paprikapulver würzen, Öl  
hinzufügen und mit einem Schneebesen  
gut unterrühren. Schnittlauch unter  
fließendem kaltem Wasser waschen, mit  
einem Papiertuch trocken tupfen und in  
feine Ringe schneiden, anschließend  
unter die Sauce geben. Eier pellen und  
fein würfeln, zusammen mit den Gurken-  
würfeln zur Sauce geben. Roastbeef auf  
vier Tellern anrichten und den Eier-  
Gurken-Salat hinzugeben. Schmeckt gut  
zu Pellkartoffeln oder einer Scheibe  
frischem Roggenbrot.



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Schweinefilet im Gemüsemantel

### Zutaten für vier Personen:

500 g Schweinefilet  
300 g Gemüse (Karotte, Zucchini, rote Paprika)  
2-3 Eier  
3 EL Vollkorngrieß etwas Schweinenetz  
Gemüsebrühe  
Olivenöl  
Knoblauch  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
3 Eigelb  
200 ml Dinkelbier  
50 g Butter  
Kümmel  
2 mittelgroße Knollen  
Rote Bete  
Vollrohrzucker  
Essig  
Butter  
Honig  
3 mittelgroße Kartoffeln  
1 Karotte  
1 Zucchini  
1 Ei  
etwas gehackte Petersilie oder Schnittlauch  
2 EL Vollkornmehl  
2 EL Sonnenblumenkerne  
Sonnenblumenöl  
Muskatnuss

### Zubereitung:

Ein Schweinenetz etwa eine halbe Stunde wässern dann ausdrücken und auslegen. Das Schweinefilet von Sehnen befreien, parieren. Trocken in einer heißen Pfanne rundum anbraten, damit sich die Poren schließen. Salzen und pfeffern und so beiseite stellen, dass Bratensaft aufgefangen werden kann. Den Bratersatz in der Pfanne mit einem Schuss Dinkelbier ablöschen. Das Gemüse zur Hälfte grob und zur anderen Hälfte fein würfeln. Die groben Stücke in Olivenöl und Gemüsebrühe weichkochen, abtropfen lassen und pürieren. Die feinen Würfel in einer Pfanne anschwitzen und abschmecken. Die Eier und den Grieß unter das Gemüsepüree mischen, anschließend die feinen Gemüsewürfel unterheben. Das Schweinenetz in der Mitte mit etwas Gemüsemasse bestreichen, das Schweinefilet drauflegen, wieder mit Gemüse bestreichen und im Schweinenetz gut einwickeln. Im Ofen bei 180 Grad etwa 30 bis 40 Minuten garen, je nach Durchmesser des Garstücks. Für die Soße das Eigelb mit Dinkelbier, Bratensaft, Butter und Gewürzen zu einer luftigen Masse aufschlagen, nicht mehr aufkochen. Die Rote Bete mit Salz, Zucker, Kümmel und ein wenig Essig gar kochen. Die Knollen schälen und klein schneiden, in einer Pfanne mit Butter und Honig angehen lassen. Auf Krepp abtropfen lassen und anrichten. Die Kartoffeln und das Gemüse fein raspeln, mit Mehl, in Sonnenblumenkernen, Ei und Petersilie vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.





[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Schweinefilet-Spießchen mit Erdnuss-Sauce

### Zutaten für vier Personen:

500 g Schweinefilet  
3 EL Chilisauce  
3 EL Sojasauce  
4 EL Limettensaft  
1 EL Erdnussöl  
150 ml Kokosmilch  
2 EL Zucker  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
150 g Erdnussbutter  
1 EL geröstete Erdnüsse

**AUSSERDEM:** Holzspieße

### Zubereitung:

Schweinefilet in dünne lange Streifen schneiden. 1 EL Chilisauce, 2 EL Sojasauce, 2 EL Limettensaft, Erdnussöl, 100 ml Kokosmilch und 1 EL Zucker verrühren und die Filetstreifen darin wenden. Zugedeckt etwa zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Holzspieße kurz wässern. Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und zieharmonikaförmig auf Holzspieße stecken. Grillrost mit Öl bepinseln. Spieße auf dem heißen Grill rundum etwa sechs Minuten grillen, dabei öfter mit der restlichen Marinade bestreichen. Für die Sauce Zwiebel schälen und fein hacken, Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Zusammen mit der restlichen Chilisauce kurz andünsten. Die restliche Sojasauce, Erdnussbutter, Zucker, Limettensaft und Kokosmilch dazugeben und kurz aufkochen lassen. Erdnuss-Sauce mit den gerösteten Erdnüssen bestreuen und zu den Filet-Spießchen reichen.

# Setzer

[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Schweinesteaks mit Pflaumenfüllung

### Zutaten für vier Personen:

60 g getrocknete Pflaumen  
1 Frühlingszwiebel  
1 Beutel Maggi fix  
frisch Ungarisches Gulasch  
50 g Frischkäse  
Holzspießchen

### Zubereitung:

Schweinenackensteaks waschen, trocken tupfen und seitlich eine Tasche einschneiden. Pflaumen in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Von fix & frisch ungarisches Gulasch 1 EL abnehmen und mit 2 EL Wasser zu einer Marinade verrühren. Den restlichen Beutelinhalt mit 5 EL Wasser, Frischkäse den getrockneten Pflaumen und den Frühlingszwiebelringen mischen. In die Schweinesteaks füllen, zusammenklappen und mit Holzspießchen feststecken. Die Schweinesteaks mit der Marinade bestreichen und auf dem Grill von jeder Seite zirka 3 bis 4 Minuten grillen. Servieren Sie dazu Kartoffel- oder Nudelsalat.

TIPP: Die Steaks schmecken auch hervorragend, wenn die getrockneten Pflaumen durch getrocknete Aprikosen ersetzt werden.



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Schweinshaxe mit Meerrettichsauce

### Zutaten für vier Personen:

2 Schweinshaxen  
Röstgemüse (Lauch, Zwiebel, Karotte,  
Knollensellerie)  
1 EL Fett  
2 EL Mehl  
200 g Schamel Bayerischer Meerrettich  
1 Becher saure Sahne  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Kümmel  
Essig

### Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Schwarte der Schweinshaxen rautenförmig einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Das Röstgemüse schälen beziehungsweise putzen und klein schneiden. Das Schmalz in einem Bräter erhitzen, das Gemüse zugeben und kurz anbraten. Die Haxen darauf setzen, ca. 250 ml Wasser angießen, in den Ofen schieben und ca. 30 Minuten braten, die Hitze auf 180°C reduzieren und die Haxen in rund 1 1/2 Stunden fertig braten, dabei das restliche Wasser angießen.

Zwischendurch immer wieder mit dem Bratensaft begießen. Die Haxen aus dem Ofen nehmen und warm halten. Den Bratenfond passieren. Für die Sauce die Butter in einer Kasserolle zerlassen, das Mehl zugeben und unter Rühren bräunen. Bratenfond eventuell mit Wasser auf 250 ml auffüllen und unterrühren, zehn Minuten köcheln lassen. Meerrettich und saure Sahne zugeben, mit Salz, Zucker und Essig abschmecken.

Von den gebratenen Haxen die Knochen entfernen und in Stücke schneiden.

Mit der Meerrettichsauce und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten.





[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Serbisches Reisfleisch

### Zutaten für drei Personen:

400 g Schweinenacken  
30 g Gänseschmalz  
1 Zwiebeln  
150 g Reis  
400 g Tomate  
3/4 L Brühe  
Pfeffer  
Salz  
Paprikapulver  
2 EL Petersilie

### Zubereitung:

Serbisches Reisfleisch ist ein klassischer einfacher Eintopf mit Reis aus dem Balkan. Den Schweinenacken in mundgerechte Würfel schneiden. In einem Schmortopf das Gänseschmalz erhitzen und die Fleischwürfel darin von allen Seiten hellbraun anbraten. Die grob gewürfelte Zwiebel und den ungekochten Reis zufügen und ebenfalls hellbraun schmoren. Die Haut der Tomaten mit einem Messer oben über Kreuz leicht einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen. Kalt abschrecken und pellen. Dann die Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Reis legen. Die Brühe - am herzhaftesten schmeckt eine selbstgekochte Fleischbrühe - zugießen. Mit Pfeffer, Salz und ca. 1 gehäuften Teelöffel Paprikapulver würzen. Auf mittlere Temperatur zurückschalten und einen Deckel auflegen. Serbisches Reisfleisch ca. 30 Min. köcheln lassen. Dabei einige Male umrühren. Zum Schluß den Deckel abnehmen und die restliche Flüssigkeit verdampfen lassen, so daß es keine "Reissuppe" sondern einen Eintopf ergibt. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

# Setzer

[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Speckbohnen mit Röstkartoffeln und Camembert

### Zutaten für vier Personen:

800 g Kartoffeln  
4 EL Sonnenblumenöl  
500 g grüne Bohnen Bohnenkraut  
200 g durchwachsener Bauchspeck  
200 g Sahne Camembert  
(60 % Fett i. Tr.)  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Kartoffeln würfeln und in heißem Sonnenblumenöl knusprig braten.

Inzwischen die Bohnen und einige Zweige Bohnenkraut in Salzwasser zehn bis zwölf Minuten kochen.

Den Bauchspeck dünn schneiden und in einer Pfanne kross anbraten. Bohnen abgießen, mit dem Speck in eine hitzefeste Schüssel geben.

Den Camembert würfeln über die Bohnen streuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C kurz überbacken.

Mit den Kartoffelwürfeln servieren.

# Setzer

[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Überbackene Schnitzel

### Zutaten für vier Personen:

4 Halsgratscheiben oder  
4 Schweine- oder Putenschnitzel  
Salz  
Pfeffer  
1 Knoblauchzehe  
200 g Schmand

außerdem:

Backpapier  
100 g geriebener Emmentaler

### Zubereitung:

Fleisch leicht würzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Knoblauchzehe schälen und fein würfeln, Schmand, Knoblauch und Käse vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Schnitzel streichen und hellbraun backen.

Tipp:

Im Frühjahr gehackten Bärlauch statt Knoblauch verwenden.

## Zwiebelwähen

### Zutaten:

#### **Für den Hefeteig:**

250 g Mehl  
10 g Hefe  
1 EL Öl  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker  
160 ml warmes Wasser

#### **Für den Belag:**

1 Zwiebel  
reichlich Frühlingszwiebeln  
1/2 TL Kümmel  
75 g Wammerl  
Salz  
1 EL Butterschmalz

### Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe, Öl, Salz, Zucker und Wasser einen leckeren Hefeteig herstellen und 30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.

Die Zwiebel in Ringe, den Speck in Würfel und die Frühlingszwiebeln in kleine Stücke schneiden.

Den Hefeteig in vier gleiche Stücke teilen und diese in runde Fladen (ca. 15 cm) auseinanderdrücken.

Nacheinander mit den Zwiebelringen, Wammerl (Schweinebauch) und Schnattern (Frühlingszwiebeln) belegen und mit etwas Kümmel bestreuen.

Nochmals 20 Minuten gehen lassen und anschließend circa 25 Minuten bei 175°C im vorgeheizten Backofen ausbacken.

Nach dem Backen mit einer Prise Salz bestreuen und einigen Tropfen Butterschmalz beträufeln.