1/2 Rinderbraten

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

1,5 KG	Rinderbraten leicht durchzogen
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver, etwas Chilli, Knoblauch, Zitronenthymian, Rosmarin und Piment
	Öl - für die Gewürze
1 GROSSE	Kartoffel und 4 Holzspieße
6 STUECK	Kartoffeln
6 STUECK	Karotten
2 STUECK	Zwiebeln
	Rindssuppe und Rotwein zum Aufgießen

Zubereitung

1. Den Rinderbraten mit der Wurstmaschine
   in gleich dünne Scheiben ca. 8 mm schneiden.
2. Alle Gewürze vermischen und mit Öl verrühren.
3. Jede Rinderbratenscheibe mit dem Gewürzöl bestreichen.
4. Eine große Kartoffel der Länge nach durchschneiden
   und mit der Schnittfläche auf ein tiefes Backblech legen
   und jeweils 2 Holzspieße mittig hineinstecken.
5. Die gewürzten Rinderbratenscheiben auf diese 2 Kartoffelhälften aufspießen.
6. Mit den geschälten und zerkleinerten Kartoffeln,
   sowie Karotten und halbierten Zwiebeln ins Backrohr geben.
7. Bei 160 Grad Heißluft ca. 65 – 75 Minuten im Rohr lassen.
8. Zwischendurch mit Rindssuppe und etwas Rotwein aufgießen.
9. Dazu passen sehr gut Semmelknödel,
   die ich etwas kleiner mache
   und ca. 20 Minuten vor Garende aufs Backblech dazugebe.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/2 Semmelknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	altes Weißbrot
4	Eier
CA. 500 ML	Milch
50 G	Butter
	Salz, wenig Muskat, Petersilie

Zubereitung

1. Das Weißbrot schneiden und in eine größere Schüssel geben.
2. Die Eier verquirlen und mit der erwärmten Milch und der Butter über das Knödelbrot gießen.
3. Mit Salz, Muskat und feingeschnittener Petersilie würzen und gut durchziehen lassen.
4. Danach mit nassen Händen kleine Knödel formen.