



Bacon-Cevapcici

Zutaten für vier Portionen:

400 g Rinderhackfleisch
12 Scheiben Bacon (Schinkenspeck)
1 Flasche BBQ Chilisauce
12 Holzspieße

Zubereitung:

Rinderhack mit 3 EL BBQ Chilisauce verkneten, salzen und nach Belieben pfeffern. Holzspieße kurz wässern. Hackmasse um die Spieße herum formen.

Jeweils mit einer Baconscheibe umwickeln.

Am Rand des heißen Grills oder in der Grillschale etwa 10 Min. knusprig grillen, dabei einmal vorsichtig wenden.

Mit der restlichen Chilisauce servieren.



www.landmetzgerei.de

Feuertopf

Rindfleisch und Chilinudeln

Zutaten für 6-8 Personen:

1,5 kg Rumpsteak vom bspw. Rind, in 3 cm große Würfel geschnitten
1 EL Szechuan-Pfefferkörner
4 ganze Sternanis
1 TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
2 große Knoblauchzehen, fein gehackt
5 cm großes Stück Ingwerwurzel, geschält und fein gehackt
2 EL Sesamöl
4 EL Sojasauce
2 TL chinesischer Kochwein oder trockener Sherry
2 Zwiebeln, in dünnen Scheiben geschnitten
2 rote Chilis, in dünne Ringe geschnitten
1,5 l Rinderbrühe
300 g dünne Eiernudeln
450 g asiatisches Gemüse (z.B. Baby-Pak Choi)
Baby-Chinakohl, chinesischer Brokkoli, in 4 cm große Stücke geschnitten
1 Bund Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
1 große Karotte, gerieben
1 gute Handvoll frische Korianderblätter

Zubereitung:

Vorbereitung am Vortag

Szechuan-Pfefferkörner und Sternanis in Bratpfanne über mittlerer Flamme rösten, bis sie aromatisch duften. Vom Herd nehmen und in eine nicht-metallische Schüssel geben. Anschließend das chinesische Fünf-Gewürze-Pulver zusammen mit Knoblauch und Ingwer in eine Schüssel geben und alles mit Sesamöl, Sojasauce und chinesischem Kochwein bzw. trockenem Sherry verrühren. Die Rumpsteak-Stücke hineinlegen und mit der Mischung gleichmäßig bedecken. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden – optimal über Nacht – ziehen lassen.

Zubereitung

Ofen auf 160°C vorheizen. Auf dem Herd etwas Öl in einer großen Kasserolle erhitzen. Marinade vom Fleisch abtropfen lassen, aber auffangen und beiseite stellen. Fleischstücke portionsweise in Kasserolle einige Minuten scharf anbraten, bis sie gut gebräunt sind. Dann herausnehmen und auf einen Teller legen. Noch etwas Öl in die Kasserolle geben und Zwiebeln und Chilis 4 Minuten leicht dünsten. Mit der Brühe ablöschen und zum Köcheln bringen. Mit einem Holzlöffel die Kruste vom Pfadboden lösen. Das Fleisch mit der

restlichen Marinade zurück in die Kasserolle geben und gut verrühren. Dann den Deckel darauf setzen und die Kasserolle in den Ofen schieben. Dort 1 1/2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch butterzart aber noch nicht zerfallen ist. Kasserolle aus Ofen nehmen und erneut auf Kochfeld stellen. Nudeln hinzugeben und einige Minuten köcheln lassen, bis sie fast gar sind. Nun das asiatische Gemüse hinzugeben und weitere 1-2 Minuten köcheln lassen, bis Gemüse beginnt, langsam zu zerfallen.

Zum Servieren Fleisch und Gemüse in große, tiefe Schüssel schöpfen und darüber die Frühlingszwiebel, die geriebenen Karotten und den Koriander streuen.

Fleisch

Zutaten für vier Personen:

circa 750 g Rinderfilet
3 große Bäckchen
80 g Möhren
50 g Staudensellerie
150 g Zwiebeln
1 TL Tomatenmark
300 ml Rotwein
300 ml Rinderfond
5 Stück Wacholderbeeren (angedrückt)
3 Stück Pinientkörner (angedrückt)
5 Stück schwarze Pfefferkörner
(angedrückt)
1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Das fein parierte Rinderfilet würzen und im Ganzen, rundherum gut anbraten. Danach im auf 120° C vorgeheizten Ofen auf eine Kerntemperatur von circa 54° C garen, dabei gelegentlich drehen. Herausnehmen und in Alufolie gewickelt 15 Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Anrichten nochmals kurz in Butter, Thymian und Rosmarin in der Pfanne nachbraten. Die Bäckchen in einem Topf und mit 2 EL Öl rundherum zwei Minuten scharf anbraten sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus dem Topf nehmen, die fein gehackten Zwiebeln bei mittlerer Hitze im selben Topf fünf Minuten andünsten, (das fein gewürfelte Gemüse zugeben und weitere fünf Minuten andünsten. Jetzt (das Tomatenmark zugeben und bei starker Hitze 30 Sekunden rösten. Mit 150 ml Rotwein ablöschen, einkochen lassen, mit den restlichen 150 ml nach dem Einkochen auffüllen und weiter einkochen. Nun kommt (das Fleisch dazu. Mit Fond und 300 ml Wasser auffüllen, abdecken und bei 160° C 90 Minuten in dem Ofen geben, dabei ab und zu wenden. Die Gewürze zugeben weitere 90 Minuten offen garen. Portionieren und mit etwas Trüffeljus glasieren



www.landmetzgerei.de

Möhrenquiche mit Ziegenkäse

Zutaten für vier Personen:

4 Blätterteigplatten (200 g)
1 rote Zwiebel
2 EL Olivenöl
300 g Möhren
150 g Ziegenfrischkäse
300 g Rinderhackfleisch
1 EL Sonnenblumenöl
2 EL mittelscharfer Senf
Butter zum Fetten
2 Zweige Zitronenthymian
Salz
gemahlener Pfeffer
2 EL Ahornsirup

Zubereitung:

Die Blätterteigplatten nebeneinander legen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche auftauen lassen. Die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden, in 1 EL Olivenöl in einer Pfanne ein bis zwei Minuten anbraten. Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in 1 EL Sonnenblumenöl kräftig in einer Pfanne anbraten. Die geputzten Karotten in circa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Den Frischkäse mit Senf verrühren. Den Blätterteig in die mit Butter gefettete Form (Springform, rund, Ø 24 cm) legen. Den Rand leicht andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit der Käsemischung bestreichen und mit dem gebratenen Rinderhack, den Karotten und den Zwiebeln belegen. Mit Thymianblättchen bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober/Unterhitze auf unterster Schiene 25 bis 30 Minuten backen. Mit Ahornsirup und dem restlichem Öl beträufeln. Warm servieren.

Rheinischer Sauerbraten

Zutaten für vier Personen:

1 kg Rindfleisch (zum Einlegen für Sauerbraten, z.B. Bug oder Schulter)
2 Möhren
1 Stück Sellerie
1 Stange Lauch
2 Zwiebeln
225 ml Weinessig
1 Portionsbeutel Sauerbraten-Gewürz (beispielsweise von Ostmann)
Tafelsalz
Pfeffer schwarz, gemahlen
2 EL Butterschmalz
1-2 EL Speisestärke
1-2 EL Zuckerrübensirup
50 g Rosinen
2 EL Mandelstifte

Zubereitung:

Fleisch trocken tupfen und in eine Schüssel geben. Möhren und Sellerie schälen, Lauch putzen und waschen. Zwiebeln abziehen und mit dem Gemüse in Stücke schneiden. Essig, einen Liter Wasser, Gemüse und Sauerbraten-Gewürz aufkochen. Sud etwas abkühlen lassen, über das Fleisch gießen und ca. 3 bis 4 Tage durchziehen lassen. Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in erhitztem Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten. Marinade durch ein Sieb an den Braten gießen, aufkochen und abgedeckt ca. 90 Minuten schmoren. Braten herausnehmen, Sauce mit Speisestärke andicken, mit Zuckerrübensirup, Rosinen und Mandeln verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu schmecken Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße.

Setzer

www.landmetzgerei.de

Rindergulasch

Zutaten für 4 Personen:

500 g Eiertomaten
700 g Rindfleisch aus der Keule
Salz
Pfeffer aus der Mühle
250 g kleine Schalotten
2 EL Keimöl
300 ml Rotwein
2 Töpfe Knorr Bouillon Pur Rind
1 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren
1 kleine Knoblauchzehe
3 Stiele Thymian

Zubereitung:

Schalotten schälen, halbieren. Fleisch in 3 cm dicke Würfel schneiden, salzen, pfeffern und in dem heißen Öl mit den Schalotten anbraten. Rotwein und 150 ml Wasser angießen. Knorr Bouillon Pur zufügen, alles kurz aufkochen lassen und ca. 45 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.
Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Knoblauch und Thymian in ein Säckchen geben, fest zubinden und nach 25 Minuten zum Gulasch geben.
Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, würfeln und ebenfalls zufügen.
Das Rindergulasch abschmecken, Gewürzsäckchen entfernen und evtl. mit Speisestärke abbinden.
Dazu 1 EL Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren.
Dazu schmeckt Kartoffel-Sellerie-Püree.

Setzer

www.landmetzgerei.de

Überbackenes Rinderfilet auf Toast

Zutaten für vier Personen:

4 kleine Rinderfilets
125 g Rinderfilet.
3 EL Rapsöl,
Pfeffer, Meersalz
einige Salatblätter
4 Tomaten
4 Scheiben VollkornToast
20 g Butter
einige Salbeiblätter
4 Scheiben Käse (ca. 100 g)

Zubereitung:

Rinderfilets unter kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen, pfeffern und in heißem Rapsöl auf jeder Seite ca 2-3 Minuten braten. Anschließend salzen. Salatblätter waschen, abtropfen lassen, Tomaten in Scheiben schneiden. Toastscheiben buttern, mit Salatblättern belegen. Die Steaks darauf setzen, mit , Salbeiblättern, Tomatenscheiben und Käse belegen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C überbacken, bis der Käse schmilzt.



www.landmetzgerei.de

Ungarisches Kesselgulasch

Zutaten für zehn Portionen:

1200 g Rindfleisch (Schulter oder Nuss)
600 g Zwiebel(n)
100 g Butterschmalz
1 TL Kümmel
4 Zehe/n Knoblauch
200 g Paprikapulver, ungar. edelsüßes Salz
2 große Karotte(n)
½ Knollensellerie
2 Paprikaschote(n)
4 .-große Tomate(n)
800 g Kartoffel(n), festkochende
Wasser, nach Bedarf

Zubereitung:

Das Fleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden, die Zwiebel in grobe Würfel schneiden. Im Kessel über dem Feuer das Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten, aber keine Farbe nehmen lassen. Dann das Fleisch und den Kümmel dazugeben und kurz umrühren, damit es rundum ein klein wenig angebraten ist. Nicht braun braten! Dann mit dem gesamten Paprikapulver das Fleisch bedecken und salzen. Vorsicht mit dem Salz nicht zu viel verwenden, lieber nachher noch nachwürzen. Dann gerade so viel Wasser angießen, dass das Fleisch eben bedeckt ist und das Ganze ca. 1 Stunde leise über dem Feuer schmoren lassen. Achtung, nicht zu heftig draufschüren, sonst legt sich das Gulasch auf dem Kesselboden an- Allerdings sollte man auch drauf achten, dass das Feuer nicht ausgeht. Mit der Zeit bekommt man schon ein Gefühl dafür. In der Zwischenzeit das Gemüse schneiden: Die Kartoffeln, die Karotten und den Sellerie in große Würfel, die Paprika in grobe Stücke und die Tomaten in Achtel. Nach der Std. Schmorzeit die Karotten, den Sellerie und die Kartoffeln zum Fleisch geben, umrühren und wieder so viel Wasser zugeben, dass alles gerade bedeckt ist. Nach einer weiteren halben Stunde Paprika und Tomaten zugeben. Die gesamte Schmorzeit beträgt ca. 2,5 Std.

aber es schadet auch nicht, wenn das Gulasch eine 0,5 Stunde länger leise vor sich hinschmort. Fertig!

Eventuell noch Flüssigkeit zugeben und mit Salz abschmecken. Mit etwas mehr Flüssigkeit wird es eher eine Suppe, mit weniger ein wunderbar sämiges Gulasch. Dabei kein Bindemittel zugeben, das Paprikapulver gibt reichlich Bindung! Notfalls kann man etwas Tomatenmark verwenden, aber nicht zu viel, es sollte nicht zu viel Säure enthalten.

Dazu gibt es Weißbrot und wenn man es ganz stilecht haben möchte, dann kann man milchsaures Gemüse dazu reichen.