

Kochideen

von Nah&Frisch

Eintopf französische Art

ZUTATEN

1 kg Schulterschmelze
 Butterschmalz
 1 EL Mehl
 2 EL Tomatenmark
 2 Karotten
 1 Sellerie
 2 Zwiebeln
 1 Flasche Pinot Noir
 1 Liter Rinderfond
 150 g Speck
 10 Champignons
 6 Schalotten
 Petersilie

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in Würfel, Karotten und Sellerie in walnussgroße Stücke schneiden. Erst das Fleisch in Butterschmalz scharf anbraten, herausheben und anschließend das Gemüse im Topf scharf anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz karamellisieren lassen. Mit Mehl stauben, gut verrühren und anschließend mit einem Glas Rotwein ablöschen. Den Wein einkochen und nach und nach mehr Wein zugießen und immer wieder reduzieren, bis nur noch etwa 200 ml in der Flasche verbleiben.

Die klein geschnittenen Zwiebeln und das gebratene Fleisch hinzufügen. Mit dem Rinderfond oder Suppe und dem restlichen Rotwein aufgießen und ca. 3 Stunden dünsten lassen oder abgedeckt bei 175 °C für drei Stunden in den Backofen garen. Wenn das Fleisch weich ist, aus dem Saft nehmen, die Sauce passieren und bei Bedarf würzen und noch etwas einkochen. Danach das Fleisch wieder hinzufügen und abschmecken.

Die Schalotten schälen und der Länge nach halbieren. In einer Pfanne goldbraun anbraten und mit etwas Rotwein ablöschen - darin etwa 10 Minuten garen und zur Seite stellen. Den Speck in Scheiben schneiden und knusprig anbraten. Nun die Champignons vierteln und dazu geben. Zum Schluss die Schalotten dazu geben und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.

Das Fleisch mit Saft, Schalotten, Speck und Champignons auf einem tiefen Teller anrichten. Dazu passt Erdäpfelpüree oder breite Bandnudeln!

Weintipp

Dieses klassische und hervorragende Gericht wird harmonisch begleitet von einem vollmundigen St. Laurent aus der Thermenregion in Niederösterreich.



ÖSTERREICH WEIN 



Portionen 4 Personen





Gebratene Ente

ZUTATEN

1 Ente, küchenfertige (ca. 2 kg)
200 ml Wasser
400 ml Geflügelfond
2 EL Salz
1 Prise Pfeffer
1 EL Paprikapulver
2 EL Speisestärke zum Binden
50 ml kaltes Wasser

ZUBEREITUNG

Backrohr Ober/Unterhitze auf 170 °C vorheizen. Die Ente gründlich mit kaltem Wasser abspülen und dann trockentupfen. Anschließend würzt man die Ente kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Danach legt man die Ente mit dem Rücken nach oben mit dem Wasser und Geflügelfond in einen Bräter und brät die Ente für etwa 2 ½ Stunden.

Die Ente muss während der Bratzeit mehrmals unter den Flügeln und Keulen eingestochen werden, damit das Fett austreten kann. Das so gesammelte Fett schöpft man nach etwa 30 Minuten ab und wiederholt den Vorhang später. Die Ente übergießt man zwischendurch mit Bratenfond und fügt bei Bedarf etwas Wasser hinzu. Nach etwa einer Stunde wendet man die Ente.

Die fertige Ente lässt man für 5 Minuten ruhen, entfernt das Küchengarn und tranchiert sie in gleichgroße Stücke.

Dazu passen perfekt Rotkraut und Erdäpfelknödle.

Weintipp

Dazu passt ein Lenz Moser Selection Blauer Zweigelt.



Portionen 4 Personen

Lenz Moser
ist Österreichs
Wein



ÖSTERREICH WEIN



Weihnachtliche Topfentorte

ZUTATEN

All-in-Masse:

120 g glattes Mehl
 3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
 ½ KL Spekulatiusgewürz
 120 g Zucker
 1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin Zucker
 1 Prise Salz

4 Eier (Größe M)

150 g weiche Butter

Zum Unterrühren:

50 g zerbröselte Spekulatius

Füllung:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortenhilfe

Topfen/Joghurt

150 ml Milch

500 g Ricotta (ital. Frischkäse)

240 g Cranberrys

Kerne von 1/2 Granatapfel

Zum Verzieren:

50 g flüssige weiße Kuvertüre (28 °C)
 etwas Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix
 etwas Staubzucker
 etwas Spekulatiusgewürz
 etwa 20 Spekulatius

ZUBEREITUNG

Für die All-in-Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glattrühren. Die Spekulatiusbrösel kurz unterrühren. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glattstreichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben und etwa 30 Minuten backen.

Die erkaltete Torte einmal durchschneiden. Den Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und mit dem gereinigten Springformrand umstellen.

Für die Füllung Tortenhilfepulver mit Milch verrühren. Ricotta dazugeben und unterrühren. Ca. 3 EL von der Füllung in einem Spritztütchen zur Seite geben. Von Cranberrys und Granatapfelkernen jeweils 1 EL zur Seite geben.

Die übrigen unter 2/3 der Füllung rühren, auf dem Tortenboden verteilen und glattstreichen. Mit dem zweiten Tortenboden abdecken. Die übrige Füllung wellenartig aufstreichen. Die Torte ca. 10 Min. kalt stellen. Mit der Füllung im Spritztütchen Tuffs als Halbmond auf die Torte aufspritzen. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

Die weiße Kuvertüre in ein Spritztütchen geben und Sterne auf Backpapier aufspritzen. Vor dem Anziehen der Kuvertüre mit Streudekor bestreuen und erstarren lassen.

Staubzucker mit Spekulatiusgewürz vermischen und auf die Torte streuen. Ca. 16 Spekulatius an den Rand der Torte stellen und etwas andrücken. Die übrigen Spekulatius grob zerbrechen und mit Schokosternen und übrigen Früchten die Torte dekorativ damit verzieren.

Tipp: Die Torte ohne Dekoration am Vortag zubereiten und im Kühlschrank kalt stellen.

Mit Dr. Oetker gelingsicher durch die Weihnachtszeit! Die Produkte von Dr. Oetker sind die richtigen Backhelfer und lassen Gebäcke, Süßspeisen und Desserts auf Anhieb gelingen. Viele weitere kreative Rezeptideen finden Sie auf www.oetker.at.



Portionen ca. 16 Portionen

Glasierte Zimtsterne

ZUTATEN

Für den Teig:

210 g Feinkristallzucker
270 g Mandeln gerieben
50 g Staubzucker
2 Eiweiß
5 g Kotányi Zimt gemahlen

Für den Zuckerguss:

2 Eiweiß
100 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

Für den Teig alle vorgesehenen Zutaten vermengen und kochlöffeldick ausrollen.

Eiweiß mit Staubzucker steif schlagen, den ausgerollten Teig damit bestreichen und eine halbe Stunde trocknen lassen. Anschließend Sterne ausstechen. Hierfür den Ausstecher vorher in Wasser tauchen. Anschließend die Sterne auf Backpapier setzen und eine Stunde trocknen lassen.

Bei 80 °C Umluft im Backrohr 15 Minuten trocknen lassen, der Zuckerguss darf keine Farbe annehmen, muss weiß bleiben.



Portionen ca. 80 Stk.

Nah&Frisch

