

Rezept (4 Personen)

Krustenbraten und gegrillter Schweinebauch auf Rieslingkraut mit hausgemachten Schupfnudeln

Zutaten:

500 g	Krustenbraten
400 g	Schweinebauch
1 Dose	Sauerkraut
2 Stk.	Zwiebeln
2 Stk.	Tomaten
500 g	gekochte Kartoffeln
200 g	Mehl
2	Eigelb

Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel, Knobi, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Nelken.

100 g Butter

Die Schwarte vom Schweinefleisch mit scharfem Messer oder Skalpell einritzen (rautenförmig), danach salzen u. pfeffern und mit Kümmel einreiben. Eine Zwiebel und 2 Tomaten an die Seite legen und mit ca. 0,2 l Wasser auffüllen, dann in vorgeheiztem Backofen ca. 1,5 Std. garen.

Zwiebel für Sauerkraut schälen und in feine Streifen schneiden, danach im Topf andünsten und Sauerkraut begeben.

Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Nelken zugeben und ca. 30 Min. köcheln lassen.

Kartoffeln durch Presse drücken und mit Eigelben und Mehl etwas Salz rasch zu einem Teig verarbeiten. Ausrollen zu langen Stangen und gleichmäßige Stücke abstechen und un diese Stücke durch Schupfen in Form bringen. Dann in Salzwasser blanchieren, und zum Schluß in Butter in einer Pfanne goldbraun ausbacken.

Rezept (4 Personen)

karamelisierte Apfelpfannkuchlein

Zutaten:

3	Äpfel
200 ml	Milch
2	Eier
30 g	Zucker
100 g	Mehl
60 g	Puderzucker
20 g	Butter

Apfel schälen und in Streifen schneiden. Aus Mehl, Milch und Eiern einen glatten Teig herstellen. Zucker zugeben, mit Äpfeln mischen.

In einer Pfanne Küchlein ausbacken. Zum Schluß mit Butter und Puderzucker karamelisieren.