

Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 27. Juli 2016

- Borschtsch
- Bouletten in Steinpilzsauce

Bouletten in Steinpilzsauce

<u>Zutaten für 8 Personen</u> 80 g getrocknete Steinpilze 2 große altbackene Brötchen (oder Semmelbrösel) 800 g gemischtes Hackfleisch 400 g Mett 6 Eier 2 Zwiebeln Salz (ca. 3-4 flach gehäufte TL), Pfeffer, Muskatnuss Senf	2 Salatgurken 100 g Schalotten Dill, 2 Bund 50 g Butterschmalz etwas Speck 400 g Crème fraiche 1/4 Liter trockener Rotwein
--	--

spezielle Geräte: Mixer mit Knethaken

Zubereitung:

Steinpilze in etwas lauwarmem Wasser einweichen. Geriebene Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel und Schalotten kleinhacken.

Aus Hack, Mett, Zwiebel, Eiern und ausgedrücktem Brötchen Hackteig kneten, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Senf abschmecken. Aus Hackmasse mit nassen Händen pro Person 3 Bouletten formen.

In einer schweren Pfanne Butterschmalz erhitzen, den Speck knusprig ausbraten, später die feingehackten Schalotten dazugeben, wieder herausnehmen.

Bouletten **bei mittlerer Hitze** 8-10 Minuten in Butterschmalz braten. Wenn die Bouletten fertig sind, diese herausnehmen, Rotwein einkochen (ohne Deckel) und etwas später Pilze mit Einweichwasser zugeben. Zugedeckt bei milder Hitze 10-12 Minuten schmoren.

Speck und Schalotten wieder dazugeben.

Crème fraiche zugeben, bei milder Hitze 10 Minuten einkochen lassen (ohne Deckel), salzen, pfeffern, bis die Soße eine schön cremige Konsistenz hat.

Gurke(n) schälen, halbieren, die inneren Kerne aushöhlen, in kleine Würfel schneiden. Nun die Hälfte der Gurken in einen Bräter geben, mit Dill bestreuen, die Hälfte der Bouletten darauf legen und mit der Hälfte der Pilzsoße begießen. Vorgang wiederholen.

Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Ober-Unterhitze) 10 Minuten erhitzen.

Kartoffelpüree

Zutaten für 8 Personen

2 kg mehlig kochende Kartoffeln
Salz
2 kleine Tassen Milch
ca. 5 EL Butter, Muskatnuss

spezielle Geräte: Püreestampfer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und kochen. Mit erwärmter Milch (Mikrowelle!) und Butter stampfen. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Kohlrabi und Möhren

Zutaten für 8 Personen

1 kg Möhren
je nach Größe 3-4 Kohlrabi-Knollen
Petersilie
100 g Butter
2-3 TL Zucker
1 geh. TL Salz

Zubereitung:

Kohlrabi großzügig schälen, evtl. noch vorhandenes frisches Grün in Streifen schneiden. In Stifte schneiden (Stärke wie kleiner Finger). Mit den Möhren ebenso verfahren. In einem Topf Butter zerlassen, darin Zucker unter Rühren auflösen. Gemüsestücke in den Topf geben, gut umrühren, etwas Wasser zufügen, Salz, aufkochen und dann auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten dünsten.

Gegen Ende der Garzeit evtl. vorhandenes Kohlrabigrün zufügen, ansonsten mit gehackter Petersilie verfeinern.