

Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 14. Januar 2015

- Grünkohl mit Kassler und Knackern
- Bratäpfel mit Vanillesauce

Grünkohl

<u>Zutaten für 5 (!) Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
1 kg frischer Grünkohl	2 kg frischer Grünkohl
5 Schalotten	10 Schalotten
3 EL Butterschmalz oder Gänsefett	5 EL Butterschmalz oder Gänsefett
1 EL mittelscharfer Senf	2 EL mittelscharfer Senf
2 EL Puderzucker	4 EL Puderzucker
1 l Hühnerbrühe	2 l Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer
Eiswasser	Eiswasser

Zubereitung:

Einen großen Topf mit reichlich Wasser aufsetzen. Den Grünkohl ggf. putzen und in kochendem Wasser etwa 4 Minuten abkochen, dann eiskalt abschrecken und ausdrücken.

Die Schalotten klein hacken und in Butterschmalz / Gänsefett andünsten, Senf und durchgesiebten Puderzucker dazugeben. Alles gut vermengen.

Brühe dazugeben, Grünkohl untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit geschlossenem Deckel eine Stunde bei mittlerer Hitze schmoren.

Knacker

pro Person 2 Schinkenknacker

15 Minuten vor Ende der Garzeit die Knacker auf den Grünkohl legen.

Kassler

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
800 g Kassler ausgelöst, ohne Knochen	2 kg Kassler ausgelöst, ohne Knochen
Honig	Honig
Senf	Senf

Zubereitung:

Kassler mit einer Mischung aus Honig und Senf bestreichen und für ca. 45 Minuten zum Aufwärmen bei 160°C in den Ofen geben. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Kartoffelstampf

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
800 g Kartoffeln, mehlig kochend	2 kg Kartoffeln, mehlig kochend
100 g Butter	250 g Butter
Salz	Salz
etwas warme Milch (ca. ½ Tasse)	etwas warme Milch (ca. 1 Tasse)
Muskatnuss	Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, in grobe Stücke schneiden. In kaltem Salzwasser aufkochen (einen Schuss Öl zugeben, damit sie nicht überkochen) und zugedeckt 20 – 25 Minuten garen. Die Milch in der Mikrowelle erwärmen.

Die Kartoffeln gut abgießen, Butter in Flocken zugeben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, dabei nach und nach etwas Milch zugeben. Alles gut verrühren, bis das Püree geschmeidig und glatt ist. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Senfsoße

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
4 EL Joghurt	10 EL Joghurt
1,5 EL Senf	4 EL Senf
50 g Butter	125 g Butter

Zubereitung:

Zutaten in einen Topf geben, unter ständigem Rühren erwärmen, aber nicht kochen!

Bratäpfel

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
4 säuerliche Äpfel (Boskoop)	10 säuerliche Äpfel
30 g Walnusskerne	75 g Walnusskerne
30 g Marzipan (Rohmasse)	75 g Marzipan (Rohmasse)
3 EL Rosinen, in Rum eingeweicht	7 EL Rosinen, in Rum eingeweicht
20 g Butter	50 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker	2 Päckchen Vanillezucker
1 Glas Apfelsaft	2 Gläser Apfelsaft

Zubereitung:

Äpfel abspülen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Zerhackte Walnusskerne, Marzipan, Rosinen, Vanillezucker und Butter verkneten. Die Äpfel mit der Mischung füllen. Die Äpfel in eine ofenfeste Form setzen und den Apfelsaft sowie ggf. restlichen Rum vom Einweichen der Rosinen angießen. Bei 150° Umluft° etwa 20 Minuten im heißen Ofen backen.

Vanillesoße

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
0,3 l Vollmilch	750 ml Vollmilch
1 Vanilleschote	2 Vanilleschoten
3 Eigelb	7-8 Eigelb
2 EL Zucker	5 EL Zucker

Zubereitung:

Die Milch mit aufgeschnittener Schote zum Kochen bringen. Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handrührers gut schaumig schlagen. Schote aus der Milch entfernen, das Mark auskratzen und in die Milch geben. Die noch kochende Vanillemilch langsam nach und nach unter die Eigelbmasse rühren.

Alles wieder in den Kochtopf geben, unter ständigem Rühren erhitzen; Achtung: Nicht kochen!! Solange weiter schlagen, bis sie cremig ist und einmal „Blub“ macht. Dann sofort von der heißen Herdplatte ziehen, damit nichts gerinnt oder anbrennt.

Die Soße kann heiß serviert werden; damit sich beim Abkühlen keine Haut bildet, zwischendurch umrühren.