

Preiselbeeren-Rezepte

Erfasst und aufbereitet
von
Lothar Schäfer

Stand: 03.04.2022

Diese Kochrezepte wurden mit Hilfe des
Rezept-Verwaltungs-Programms B&S-Rezept
erfaßt und mittels LaTeX ausgedruckt

©1994 .. 2001

L. Schäfer

Dellenburg 11,
44869 Bo.-Wattenscheid

Inhaltsverzeichnis

1	Beilagen	1
1.1	Balsamico-Preiselbeer-Rotkohl	1
1.2	Preiselbeer-Birnen	1
1.3	Preiselbeer-Cranberrykompott	2
1.4	Preiselbeerkompott	2
1.5	Preiselbeerkompott	2
1.6	RAHM-WIRZ MIT PREISELBEEREN	2
1.7	ROTKRAUT	3
1.8	Überbackene Kartoffeln & Birnen	3
2	Brot, Aufstrich	5
2.1	Birntoast	5
2.2	Brot mit Camembertwürfeln	5
2.3	Preiselbeer-Crostini	5
3	Dessert, Süßspeisen	7
3.1	Apfelschichtcreme	7
3.2	Bratapfel	7
3.3	Gefüllte Sternchen-Äpfel	7
3.4	Hagebuttencreme mit gefülltem Bratapfel und Zimtsternen	8
3.5	Heidehonig-Parfait auf Blaubeerspiegel und Pfannkuchen	9
3.6	Herbstlicher Fruchtsalat	9
3.7	Joghurtschaum mit Preiselbeeren	10
3.8	Meringues mit Preiselbeeren	10
3.9	Münsterländer Quarkspeise	11
3.10	Pochierte Birnen mit Käsecreme	11
3.11	Preiselbeer-Sahne-Creme	12
3.12	Preiselbeercreme	12
3.13	Preiselbeerkompott mit Äpfeln und - Birnen	13
3.14	Preiselbeerkompott mit Äpfeln und Birnen	13
3.15	Pumpnickel-Eis mit Preiselbeeren	13
3.16	Quark-Tiramisu	14
3.17	Quark-Tiramisu mit Apfel-Birnensalat	14
3.18	Quarkcannelloni mit Preiselbeeren	15
3.19	Soester Quarkspeise	16
3.20	Traumcreme im Preiselbeerbett	16
3.21	Vanilleeis mit Preiselbeeren	17
3.22	Zwetschen-Frischkäse-Ravioli auf Zimtschaum	17
3.23	Zwetschgenkompott	18

4	Eingemachtes, Eingelegtes	19
4.1	Apfel-Chutney	19
4.2	Preiselbeer-Gelee	19
4.3	Preiselbeergelee	20
4.4	Preiselbeerkompott	20
5	Eintöpfe, Aufläufe, Gratins	21
5.1	Gratinierte Pfirsich-Toasts	21
6	Fischgerichte, Meeresfrüchte	23
6.1	Fränkischer Gewürzsauerbraten	23
6.2	Gebratener Matjes	24
7	Fleischgerichte, Innereien	25
7.1	Darßer Rehmedaillons an Preiselbeersauce, dazu Kohlrabigemüse und Speckkeulchen	25
7.2	Fränkischer Sauerbraten	25
7.3	Frischlingskoteletts	26
7.4	Gamsrücken mit Wirsinggemüse	27
7.5	Gekochte Ochsenbrust	27
7.6	Geschälte Schweinehaxe auf Kümmelsauce, Apfelrotkraut und Kartoffel- felklößen	28
7.7	Hackbällchen mit Preiselbeeren	29
7.8	Heidschnuckenbraten mit Preiselbeeren	30
7.9	Herzhafte Spieße	30
7.10	Hirschfilet mit Buchweizenkuchlein und Preiselbeeren	31
7.11	Hirchgulasch mit Bandnudeln	31
7.12	Hirchgulasch mit Reherl	32
7.13	Hirschmedaillons	33
7.14	Hubertus-Topf mit Gemüse und Pilzen	33
7.15	Kaninchen mit Pilz-Hackfleisch-Füllung	34
7.16	Köttbullar-Snack	35
7.17	Kurzgebratene Rouladen aus dem Rinderfilet mit Preiselbeersenf auf Kartoffelrisotto mit Steinpilzen und Selleriestroh	35
7.18	Putensteaks mit Preiselbeersauce	36
7.19	Rahmgeschnetzeltes mit Champignons	37
7.20	Rehfilet mit Kartoffel-Kürbis-Püree	37
7.21	Rehkeule in Wacholderrahm	38
7.22	Rehkoteletts	39
7.23	Rehleberparfait	39
7.24	Rehmedaillons in Preiselbeersahne	40
7.25	Rehmedaillons mit Calvados-Äpfeln	41
7.26	Rehschnitzel in Preiselbeer-Orangenjus	41
7.27	Rinderhüftroulade mit Rotweinstachelbeeren und Kroketten	42

7.28	Rinderlende mit Meerrettich	42
7.29	Rinderroulade mit Apfel-Rotkohl	43
7.30	Rückenschnitzel mit glasierten Pflaumen auf Currynudeln	44
7.31	Sauerbraten vom Schweinelendchen	44
7.32	Sauerbraten-Rouladen	45
7.33	Schmandschinken mit Preiselbeeren	46
7.34	Schmorsteak vom Rind mit Rotweitrauben und Butterspätzle	47
7.35	Schweinebraten im Schwarzbrotmantel	47
7.36	Schweinelende im Speckmantel mit Blaubeersauce	48
7.37	Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat	49
7.38	Wild-Geschnetzeltes	49
7.39	Wildgulasch in Thymiansahne	50
7.40	Wildgulasch mit Porree	51
7.41	Wildschweinkeule mit Kartoffelpüree und Brokkoli mit gerösteten Pi- nienkernen	51
7.42	Wildschweinschnitzel mit Preiselbeersauce	52
7.43	Zartes Hirschsteak mit Preiselbeerbirne an Burgundersauce	52
8	Geflügelgerichte	55
8.1	Ananas-Hähnchen mit geschmortem Chicorée	55
8.2	Champignonsahne-Hähnchen mit Preiselbeerfüllung	55
8.3	Gänsebrust mit Speckrosenkohl und Bratapfel	56
8.4	Gebratene Gänsebrust mit Rotkraut-Fülläpfeln und geriebenem Kloß .	56
8.5	Gefüllte Gans mit Rosenkohl	57
8.6	Gefüllte Pute mit Cranberry-Knödel und Apfel-Rotkohl	58
8.7	Gefüllte Truthahn-Schnitzel in Zitronensauce	60
8.8	Hähnchenbrustspieß mit Rotwein-Zwetschgen und Quarkravioli	60
8.9	Marinierte Entenbrust mit gefüllten Preiselbeer-Birnen	61
8.10	Putenbrust mit Preiselbeersauce	62
8.11	Putenroulade mit Gemüse-Käsefüllung und Kartoffelrösti	62
8.12	Putensteaks mit Preiselbeersoße	63
8.13	Sauerbraten von der Putenoberkeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen .	64
8.14	Thanksgiving Pute	65
8.15	Weihnachtsgänsebraten mit Gewürz-Rotkohl	65
8.16	Weihnachtsgans mit Bratapfel - und Grießnocken	66
9	Getränke	69
9.1	Preiselbeer-Tee	69
10	Grundlagen, Informationen	71
10.1	Preiselbeeren	71

11 Käsegerichte	73
11.1 Camembert in Bierteig mit Birne und Preiselbeeren	73
11.2 Camemberttörtchen im Lauchmantel	73
11.3 Dreierlei Käse in der Kräutersulz	74
11.4 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	74
11.5 Kaasletts	75
11.6 Käseplatte mit Dips	75
11.7 Lauchrondell mit Camembert in Nusskruste auf Rucola	76
12 Kartoffel-, Gemüsegerichte	77
12.1 Reibekuchen mit Pumpnickel auf Apfelkompott und Preiselbeersaft .	77
12.2 Verschiedene Gemüse mit Dips	77
12.3 Walnussgnocchi mit Waldpilzen	78
13 Kuchen, Gebäck, Pralinen	79
13.1 Adventstraum-Torte	79
13.2 Amerikanischer Apfelkuchen	80
13.3 Apfel-Preiselbeerkuchen	80
13.4 Birnen-Kokos-Kuchen	81
13.5 Birnen-Marzipan-Kopenhagener	81
13.6 Butter-Beeren-Torte	82
13.7 Cappuccino-Preiselbeer-Torte	83
13.8 Engstenberger Walnussecken	84
13.9 Herbstwähe	84
13.10 Karamellisierte Milchreistorte mit Preiselbeeren	85
13.11 Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen	86
13.12 Kürbiskuchen mit Preiselbeerfüllung	86
13.13 Leichte Biskuitorte	87
13.14 Maronentörtchen mit Preiselbeeren	87
13.15 Mohntorte mit Preiselbeersahne	88
13.16 Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-Pistaziendecke	89
13.17 Nusstorte mit Preiselbeeren	90
13.18 Preiselbeer-Mandel-Torte	90
13.19 Preiselbeertorte	91
13.20 Punschtorte	92
13.21 Quarkmuffins mit eingelegten Zwetschgen	92
13.22 Rhabarber-Quarktorte	92
13.23 Schoko-Mandel-Kuchen	93
13.24 Schoko-Preiselbeer-Torte	94
13.25 Schoko-Sahne-Torte	95
13.26 Whities mit Preiselbeeren	95
13.27 Wiener Walnusstorte	95

14 Marmeladen, Konfitüren	97
14.1 Preiselbeer-Apfel-Konfitüre	97
14.2 Preiselbeer-Birnen-Konfitüre	97
14.3 Preiselbeer-Gelee	97
14.4 Preiselbeer-Konfitüre	98
14.5 Preiselbeer-Konfitüre	98
14.6 Preiselbeer-Konfitüre	99
14.7 Preiselbeeren-Marmelade	99
14.8 Preiselbeerkonfitüre	99
14.9 Preiselbeerkonfitüre mit Apfel	100
14.10 Quittenkonfitüre	100
15 Mehlspeisen, Nudeln	101
15.1 Blinis mit Wildpreiselbeeren	101
15.2 Pikante Teigtaschen mit Preiselbeer-Wildragout	101
15.3 Preiselbeer-Camembert-Muffins	102
15.4 Topfen Nockerln	102
15.5 Windbeutel mit Käsecreme	103
15.6 Wraps	103
16 Salate	105
16.1 Chicorée mit Preiselbeer-Dip	105
16.2 Chicoréesalat mit Kaninchenfilet	105
16.3 Endiviensalat mit Wildbeeren	106
16.4 Feldsalat in Preiselbeermarinade	106
17 Saucen, Marinaden	109
17.1 Cumberland-Sauce	109
17.2 Fruchtige Sauce zu Wildfleisch	109
17.3 Preiselbeer- Meerrettich-Dip für rohes und gekochtes Gemüse	109
17.4 Preiselbeer-Sauce mit Zwiebeln	110
17.5 Preiselbeerbutter	110
17.6 Preiselbeeren-Soße	110
17.7 Preiselbeersoße	111
17.8 Quark-Dip	111
17.9 Salatsauce - (Wild- und Fleischsalate)	111
17.10 Williams-Sauce zum Hasenrücken	111
18 Sonstiges	113
18.1 Geeiste Preiselbeersahne	113

1 Beilagen

1.1 Balsamico-Preiselbeer-Rotkohl

1.4 kg Rotkohl	3 EL brauner Zucker
2 groß. reife Birnen	1 Lorbeerblatt
4 EL Balsam-Essig	1 klein. Zimtstange
150 g Wildpreiselbeeren, gezuckert (Glas)	Salz
1/2 TL Nelkenpulver	500 ml Rotwein
250 g rote Zwiebeln	125 ml Portwein (Ruby)
40 g Gänseschmalz	evtl. etwas Speisestärke

Kohl in sehr feine Streifen hobeln. 1 Birne schälen und auf der groben Seite der Gemüse-reibe zum Kohl raffeln. Alles mit 2 EL Balsamico, 4 EL Preiselbeeren und Nelkenpulver gut verkneten. Zugedeckt über Nacht marinieren.

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und im Schmalz bei starker Hitze kräftig andünsten. Zucker, Lorbeer und Zimt untermischen und kurz karamellisieren lassen. 2 EL Essig dazugeben. Den Kohl untermischen, salzen, 250 ml Rotwein und den Port dazugießen. Zugedeckt bei milder Hitze 70-80 Min. köcheln.

Nach etwa 40 Minuten die zweite Birne schälen und auf der groben Seite der Gemüsereibe zum Kohl raffeln. Restliche Preiselbeeren und Wein untermischen. Zum Ende der Garzeit hin öfter umrühren. Nachwürzen und nach Belieben mit kalt angerührter Speisestärke binden.

Mengenangabe: 6-8 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten plus Garzeit.

1.2 Preiselbeer-Birnen

2 dl Birnen- oder Apfelsaft	1 EL Williams
1 Zitrone, nur Saft	2-3 EL Zucker
4 Birnen, mit Stiel	150 g Preiselbeeren

Sirup: Die Flüssigkeit aufkochen, Zitronensaft begeben.

Birnen: schälen, ohne den Stiel zu entfernen. Im oberen Drittel einen Deckel wegschneiden und Kerngehäuse entfernen. Birnen im Sirup zugedeckt knapp weich garen, herausnehmen und warm stellen.

Füllung: Kochflüssigkeit auf 3 El einkochen. Restliche Zutaten begeben, aufkochen. 3/4 der Füllung in die Birnen geben, Deckel aufsetzen.

Servieren: heiß zum Fleisch, restliche Füllung über dem Fleisch verteilen.

Mengenangabe: 4 Personen

1.3 Preiselbeer-Cranberrykompott

1 1/2 dl Rotwein	1 Zimtstängel
75 g Rohrzucker	250 g Preiselbeeren oder Cranberries

Rotwein, Rohrzucker und Zimtstängel in eine Pfanne geben, aufkochen, Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen, dann die Beeren begeben und nur so lange kochen, bis die Beeren platzen. Das heiÙe Kompott in Apfel- oder Birnenhälften füllen.

1.4 Preiselbeerkompott

500 g Preiselbeeren	200 g Zucker
1/8 l Wasser	

Preiselbeeren verlesen, schnell waschen und abgetropft in einem Kochtopf geben. Beeren mit Wasser und Zucker kochen.

1.5 Preiselbeerkompott

1 EL Margarine oder Butter	1 dl Orangensaft
3 EL Zucker	200 g Preiselbeeren
3 EL Cognac	

Margarine oder Butter und Zucker in einer Pfanne leicht rösten. Mit Cognac ablöschen. Orangensaft begeben, sirupartig einkochen. Preiselbeeren zufügen, heiß werden lassen, zum Fleisch servieren.

Hinweis: Cranberrys statt Preiselbeeren verwenden.

Mengenangabe: 4 Personen

1.6 RAHM-WIRZ MIT PREISELBEEREN

1 EL Margarine oder Butter	1 Msp. Ingwerpulver
1 Wirz (ca. 750 g), in 1 cm breiten Streifen	1 Msp. Cayennepfeffer
1 TL Salz	2 dl Rahm
1 EL Zucker	100 g frische Preiselbeeren
Pfeffer aus der Mühle	

Margarine oder Butter in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Wirz begeben, andämpfen, würzen. Mit Rahm ablöschen, auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten knapp gar kochen. Wirz herausnehmen, zugedeckt warm halten. Flüssigkeit auf ca. 1 dl einkochen. Preiselbeeren begeben, nur kurz aufkochen. Wirz sorgfältig daruntermischen, sofort servieren.

Tipp: Anstelle der Preiselbeeren Cranberries oder tiefgekühlte Johannisbeeren verwenden.

Mengenangabe: 4 Personen

1.7 ROTKRAUT

1 kg Blaukraut (Rotkohl)	gemahlener Kümmel
1 Zwiebel	Zucker
2 Äpfel	2 EL Johannisbeergelee
250 ml Rotwein	1 EL Preiselbeeren
2 Gewürznelken	200 ml Gemüsebrühe
3 Wacholderbeeren	<i>Außerdem:</i>
1 Lorbeerblatt	etwas Öl
Salz, schwarzer Pfeffer	etwas Speisestärke zum Binden

DAS ROTKRAUT vierteln, den Strunk entfernen und das Kraut in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Äpfel vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Mit Rotwein, den Gewürzen, Johannisbeergelee und Preiselbeeren zum Kraut geben. Kräftig durchkneten, bis das Rotkraut Wasser zieht. Abdecken und 2 Stunden stehen lassen. Anschließend in etwas Öl anschwitzen. Mit der Brühe auffüllen und das Gemüse weich garen. Abschmecken und mit etwas angerührter Speisestärke binden. Das Rotkraut sollte schön weich und glänzend sein.

Mengenangabe: 4 Personen

1.8 Überbackene Kartoffeln & Birnen

Fett fürs Blech	150 g Edelpilzkäse
8 Kartoffeln (à ca. 150 g)	150 g Camembert-Käse
2 EL (30 g) Butter/Margarine	8 Walnusskernhälften
Salz	evtl. Petersilie zum Garnieren
4 reife Birnen (à ca. 150 g)	6 EL Preiselbeeren
100 g Frühstücksspeck	(eingedickt; aus dem Glas)

Backblech fetten. Kartoffeln schälen, waschen. Dicht an dicht tief einschneiden, aber nicht durchschneiden. Auf das Blech legen. Fett schmelzen und die Kartoffeln damit bestreichen. Mit Salz würzen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3)

etwa 30 Minuten vorbacken.

Birnen waschen, halbieren und evtl. entkernen. Birnen mit aufs Blech legen. Alles weitere ca. 20 Minuten backen.

Speck in kleine Stücke, Käse in dünne Scheiben bzw. Stückchen schneiden. 5 Minuten vor Ende der Backzeit Kartoffeln mit Camembert, Birnen mit Speck, Edelpilzkäse und Nüssen belegen. Evtl. mit Petersilie garnieren. Mit Preiselbeeren servieren.

Siehe Osterbrunch 2002

Mengenangabe: 6-8 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 340 kcal / 1420 kJ; E 13 g, F 17 g, KH 32 g

2 Brot, Aufstrich

2.1 Birnentoast

4 Birnenhälften aus dem Glas	4 Scheib. gekochter Schinken
4 Scheib. Weißbrot	4 TL Preiselbeeren
20 g Butter	100 g Holland-Gouda, mittelalt

Die Birnen in einem Sieb abtropfen lassen. Das Weißbrot toasten und mit Butter bestreichen. Mit dem gekochten Schinken belegen. Die Birnen fächerförmig einschneiden und auf die Brote legen. Preiselbeeren darauf verteilen. Mit dem frisch geriebenen Käse bestreuen. Im Ofen bei 200 Grad 10 Minuten überbacken.

2.2 Brot mit Camembertwürfeln

4 Scheib. Brot (z. B. Pumpernickel)	80 g Rucola
60 g Butter	4 TL Preiselbeeren
2 Camembert	

Das Brot mit der Butter bestreichen. Den Camembert in Würfel schneiden und auf die Brotscheiben verteilen. Mit Rucola belegen und mit 1 TL Preiselbeeren pro Brot garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 10

240 kcal / 0 kJ

2.3 Preiselbeer-Crostini

200 g Preiselbeeren	2 Zweiglein Majoran
oder Cranberrys	1 Prise Salz
2 EL Ahornsirup	4 Scheib. Toastbrot,
1 unbeh. Zitrone, nur 1/2 abgeriebene Schale	geröstet, schräg halbiert
	2 EL Majoranblättchen

Preiselbeeren mit allen Zutaten bis und mit Salz aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Majoranzweiglein entfernen, auf Toast verteilen, Majoranblättchen darüberstreuen.

Mengenangabe: 8 Stück

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

pro Stück: 46 kcal / 191 kJ; E 1 g, F 1 g, KH 11 g

3 Dessert, Süßspeisen

3.1 Apfelschichtcreme

20 ml Kürbislikör	dukt)
5 Blätter Gelatine	100 ml Weißwein
125 ml Wasser	1 1/2 EL Zitronensaft
Minze	2 Nelken
4 EL Johannisbeersaft	3 EL Zucker
4 EL Preiselbeeren	1/2 Zimtrinde
4 EL Mandelmakronen-Amaretti (Fertigpro-	560 g Äpfel (4 Stück)

Vorbereitung: Von den Äpfeln das Kernhaus ausstechen, schälen und in Stücke schneiden. Einen halben Apfel mit Schale in dünne Fächer zerteilen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Apfelstücke mit etwas Wasser, Weißwein, Zitronensaft, Zucker, Nelke und Zimtrinde solange dämpfen bis die Stücke weich sind. Die Zimtrinde und Nelke entfernen, Äpfel zu Mus pürieren und erkalten lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und im Wasserbad zerlaufen lassen. Sahne mit etwas Zucker steif schlagen, locker unter das Apfelmus heben und Gelatine unterziehen.

Zubereitung: Etwas Apfelmus in ein Glas füllen. Makronen darauf verteilen, mit etwas Kürbislikör tränken und eine dünne Schicht darauf Preiselbeeren verteilen. Etwas Masse darüber geben, mit Makronen und Preiselbeeren wiederholen, mit Masse abdecken und das Glas etwas stauchen. Das Ganze etwa 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Anrichten: Nach dem Erkalten etwas Johannisbeersaft über das Dessert geben, mit Apfelfächern und Minzsträußchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

3.2 Bratapfel

Apfel	Mandeln
Preiselbeeren	Rum

Ausgestochenen Apfel mit Preiselbeeren, Mandeln, Rum füllen, 20 Minuten backen.

Mengenangabe: 1 Portion

Backzeit 20 Minuten

3.3 Gefüllte Sternchen-Äpfel

7 kleinere, feste säuerliche Äpfel (z.B. Topaz)	3 Zitronen, Schale von
1 l Wasser	1 Spritzer Weißwein
7 EL Zucker	13 EL Preiselbeeren
3 Spritzer Zitronensaft	klein. Sternausstecher

Die Äpfel jeweils mit einer Plätzchenform einstechen und die umgebende Schale entfernen, sodass der Stern zu sehen ist.

Mit einem Sud aus Wasser, Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale und einem Schuss Weißwein die Äpfel bedecken bissfest kochen.

Die warmen Äpfel entkernen und mit Preiselbeeren füllen.

Mengenangabe: 7 Portionen

Kochzeit ca. 10 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

3.4 Hagebuttencreme mit gefülltem Bratapfel und Zimtsternen

2 Zweige Melisse	1 EL gehackte Wallnüsse oder Haselnüsse
4 Blätter Gelatine	2 klein. rote Weihnachtsäpfel
<i>Zur Garnitur:</i>	1/8 l Sahne
4 Zimtsterne	2 EL Hagebuttenmark
1/2 Zitrone, Saft von, Saft von	1/4 Vanilleschote
3 EL Apfelsaft	1/8 l Milch
3 EL Weißwein	30 g Zucker
1 EL Preiselbeeren	1 Eigelb

Vorbereitung: Milch mit Vanilleschote aufkochen. Schote herausnehmen, aufschneiden, Mark ausschaben und wieder hinzugeben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Hagebuttenmark zugeben. Nochmals gut verrühren. Sahne aufschlagen und kalt stellen. Äpfel gut waschen und das Kernhaus großzügig ausstechen. Gehackte Nüsse mit Preiselbeeren verrühren.

Zubereitung: Heiße Milch langsam über den Zucker-Eigelbschaum einrühren, wegnehmen von der Herdplatte und so lange rühren, bis die Flüssigkeit einen Holzlöffel überzieht (zur Rose abziehen). Ausgedrückte Gelatine zur Masse geben, kurz verrühren, bis sich die Gelatine gelöst hat. Masse mit dem Schneebesen kalt rühren. Bevor die Masse geliert, die geschlagene Sahne unterheben, Masse in Förmchen abfüllen und vier bis fünf Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Apfelsaft, Weißwein und Zitronensaft in eine feuerfeste Form geben, Äpfel darin einsetzen und in die Öffnung und mit der Nuss-Preiselbeer-Mischung füllen. Im vorgeheizten Backofen von 180°C etwa 15 Minuten die Bratäpfel backen.

Anrichten: Förmchen kurz ins kalte Wasser halten, die Creme stürzen und auf die Teller setzen. Je einen Bratapfel dazugeben und zwei Zimtsterne anlegen. Mit Melissezweig die Creme ausgarnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

3.5 Heidehonig-Parfait auf Blaubeerspiegel und Pfannkuchen

<i>für das Heidehonig-Parfait:</i>	1 Ei
150 g Heide-Honig	2 EL Zucker
alternativ: Blütenhonig	25 g weiche Butter
150 ml Milch	180 g Buchweizenmehl
4 Eigelb	2 TL Backpulver
400 ml Schlagsahne	1/2 TL Salz
250 g Blaubeeren	250 ml Milch
4 EL Puderzucker	Öl
<i>für den Buchweizen-Pfannkuchen:</i>	1 Glas Preiselbeeren

Heidehonig-Parfait: Zuerst eine Honigmilch herstellen: Dafür Milch und Honig in einem Topf erwärmen, kurz aufkochen und dann abkühlen lassen. Das Eigelb mit der Honigmilch in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad etwa 10 Minuten verquirlen, bis die Masse cremig ist. Die Schüssel mit der cremigen Masse in Eiswasser abkühlen lassen und ab und zu vorsichtig umrühren. Die Sahne schlagen und unter die Creme heben. Eine Kastenform mit Öl einfetten und mit Klarsichtfolie auslegen. Die Creme einfüllen und etwa 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Vor dem Servieren die Blaubeeren pürieren, durch ein Sieb geben und mit Puderzucker süßen. Das Parfait aus dem Gefrierfach nehmen und in Scheiben schneiden. Auf jeden Teller einen Fruchtspiegel geben und ein Stück Heidehonig-Parfait darauf anrichten. Nach Belieben ein paar Blaubeeren über das Parfait streuen.

Buchweizen-Pfannkuchen: Das Ei mit Zucker schaumig schlagen und mit der Butter vermischen. Milch, Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig in 6 Portionen aufteilen, portionsweise in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten goldgelb braten. Die Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen, mit Preiselbeeren bestreichen und einrollen. Bei Bedarf mit etwas Puderzucker bestreuen. Die gefüllten Pfannkuchen in gefällige Stücke schneiden und zusammen mit dem Parfait servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

3.6 Herbstlicher Fruchtsalat

200 g grüne und	100 ml Madeira
200 g blaue Trauben	50 g Haselnussblättchen
500 g Pflaumen	250 g Sahne
2 kl. Äpfel	1 EL Vanillezucker
2 kl. reife Birnen	2 EL gemahl. Haselnüsse
3 EL Preiselbeeren	

Früchte waschen, Trauben und Pflaumen halbieren, aus den Pflaumen die Kerne entfernen. Pflaumen in Spalten schneiden. Äpfel in dünne Spalten schneiden, Birnen schälen kleine Stücke schneiden. Alles vermischen.

Preiselbeeren durch ein Sieb streichen, mit Madeira verrühren und mit den Früchten vermengen.

Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen, über den Fruchtsalat streuen.

Gemahlene Haselnüsse genauso leicht anrösten.

Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, die Haselnüsse unterheben. Haselnuss-Sahne zum Fruchtsalat servieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

3.7 Joghurtschaum mit Preiselbeeren

3 Blatt Gelatine, weiße	1/8 l Schlagsahne
450 g Vollmilchjoghurt	350 g Wildpreiselbeeren in Sirup (Glas)
1 Eigelb	2 cl Kirschwasser
3 EL Zitronensaft, evtl. mehr	Minzeblätter
50 g Puderzucker	12 Stücke Borkenschokolade (ca. 120 g)

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, Den Joghurt mit Eigelb, Puderzucker und Zitronensaft mit dem Handrührgerät verrühren. Gelatine ausdrücken und im Topf auf 1/2 oder Automatik- Kochstelle 2 - 3 auflösen und unter die Creme rühren.

Die Sahne steif schlagen und unter die halb feste Joghurtmasse heben. Die Masse in mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen oder Kaffeetassen (ca. 1/8 l Inhalt) füllen und 3 - 4 Std. kalt gestellt gelieren lassen.

Die Preiselbeeren mit dem Kirschwasser verrühren. Die Formen kurz in heißes Wasser tauchen. Den Joghurtschaum auf Teller stürzen und mit den Preiselbeeren anrichten.

Mit Schokolade und Minze garniert servieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Pro Portion: 310 kcal / 1302 kJ

3.8 Meringues mit Preiselbeeren

<i>Meringues</i>	1 dl Portwein
3 frische Eiweiße (ca. 90 g)	1 dl Orangensaft
1 Prise Salz	2 EL Zucker
160 g Puderzucker	200 g Preiselbeeren oder tiefgekühlte Waldbeeren
<i>Preiselbeeren-Kompott</i>	

Auf ein Backpapier mit Bleistift 4 Ringe von je ca. 12cm Ø zeichnen, Papier wenden, auf einen Blechrücken legen. Eiweiße mit dem Salz in einer dünnwandigen Schüssel verrühren. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Eiweiße mit den Schwingbesen des Handrührgerätes steif schlagen, Puderzucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt und Rührspuren sichtbar sind. Schüssel in kaltes Wasser (mit Eiswürfeln) stellen, rühren, bis die Masse kalt ist. Masse sofort in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben. Auf das Backpapier mit kleinen kreisförmigen Bewegungen den vorgezeichneten Kreisen entlang Ringe spritzen. Trocknen: ca. 90 Min. in der Mitte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens. Dabei die Ofentüre mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: lagenweise, durch Backpapier getrennt, in einer Dose kühl und trocken ca. 2 Wochen.

Preiselbeeren-Kompott: Portwein und Orangensaft mit Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 3 Min. kochen. Preiselbeeren begeben, aufkochen, in einer Schüssel auskühlen.

Lässt sich vorbereiten: Preiselbeeren-Kompott 1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Mengenangabe: 4 Personen

Trocknen: ca. 90 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 260 kcal / 1090 kJ; E 3 g, F 0 g, KH 55 g

3.9 Münsterländer Quarkspeise

50 ml Kirschwasser

1 Glas eingemachte Kirschen

100 g Halbbitter-Schokolade

125 g Pumpernickel

3 EL braunen Farinzucker

500 g Sahnequark

1/8 l Milch

Sahnequark mit 3 EL Zucker und Milch geschmeidig und glatt rühren. Pumpernickel in eine Schüssel zerbröseln, 1 EL Zucker darüber streuen und mit Kirschwasser tränken. Darauf die Schokolade grob reiben und gut vermengen. In eine Glasschüssel jeweils eine Lage Pumpernickel, Quark und obenauf Kirschen geben. 1-2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Statt Kirschen oder Sauerkirschen eignen sich für dieses herzhaft delikate Dessert auch Preiselbeeren sehr gut.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 20

3.10 Pochierte Birnen mit Käsecreme

4 reife Birnen	2 EL Weinbrand oder Cognac
1/8 l halbtrockener Weißwein	200 g Doppelrahmfrischkäse
1 Prise Zimt	2 Zweige Zitronenmelisse
100 g Holland-Blauschimmelkäse	4 TL Preiselbeeren

Birnen waschen, schälen, halbieren, von Kerngehäusen, Blüten- und Stängelansätzen befreien. Wein und Zimt in einem weiten Topf aufkochen. Birnen mit den Schnittflächen nach unten hineinlegen und zugedeckt etwa 5 Minuten dünsten. Im Sud erkalten lassen.

Blauschimmelkäse mit einer Gabel fein zerdrücken, dabei nach und nach den Weinbrand zufügen. Den Doppelrahmfrischkäse in kleinen Portionen einarbeiten und ein wenig Sud zufügen, damit die Creme glatt wird. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Birnen mit der Schnittfläche nach oben in eine Servierschale oder auf Dessertteller setzen und die Käsecreme in die Mitte spritzen. Noch vorhandenen Sud um die Birnen träufeln.

Melissezweige abspülen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen. Birnenhälften mit Preiselbeeren und Melisseblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.11 Preiselbeer-Sahne-Creme

200 g Preiselbeeren (a. d. Glas)	<i>zum Garnieren</i>
1 Zitrone, Saft von	Preiselbeeren
250 ml Schlagsahne	Raspelschokolade
2 P. Sahnesteif	

Preiselbeeren und Zitronensaft gut verrühren. Sahne mit Sahnesteif schlagen. Sahne unter die Preiselbeeren heben. Creme in Dessertschalen verteilen, mit einem Klecks Preiselbeeren und Schokoladenraspeln garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

3.12 Preiselbeercreme

500 g Preiselbeerkompott oder -konfitüre	4 Bl. weiße Gelatine
Zucker nach Geschmack	1 Bl. rote Gelatine
1/4 l Weißwein oder Apfelsaft	2 EL heißes Wasser, (evtl. mehr)
	200 g Sahne

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Preiselbeerkompott sehr fein mixen, anschließend durch ein Sieb streichen, mit Zucker abschmecken und mit dem Handrührgerät

schaumig rühren, Wein oder Apfelsaft zugeben. Gelatine ausdrücken, auf der Automatik-Kochstelle 2 - 3 flüssig werden lassen. Etwas abgekühlt mit 3 EL Preiselbeerflüssigkeit verrühren, dann alles miteinander vermischen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Sahne steif schlagen. Wenn die Speise anfängt zu gelieren, d.h. wenn man mit einem Löffel eine Straße ziehen kann, die Sahne unterrühren. Die Creme in eine Schüssel füllen, weiterhin kalt stellen. Evtl. etwas von der geschlagenen Sahne zurückbehalten und vor dem Servieren damit garnieren.

15 g Eiweiß, 60 g Fett, 256 g Kohlenhydrate, 7562 kJ, 1805 kcal,

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit 45 Minuten

3.13 Preiselbeerkompott mit Äpfeln und - Birnen

500 g Preiselbeeren

1/4 l Wasser

250 g Äpfel

100 g Zucker (evtl. mehr)

250 g Birnen

Priselbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Äpfel und Birnen waschen, schälen, in Achtel schneiden und Kerngehäuse entfernen. Preiselbeeren, Äpfel und Birnen mit Wasser und Zucker ankochen und 10 bis 15 Minuten fortkochen.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.14 Preiselbeerkompott mit Äpfeln und Birnen

500 g Preiselbeeren

1/4 l Wasser

250 g Äpfel

100 g Zucker (evtl. mehr)

250 g Birnen

Priselbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Äpfel und Birnen waschen, schälen, in Achtel schneiden und Kerngehäuse entfernen. Preiselbeeren, Äpfel und Birnen mit Wasser und Zucker ankochen und 10 bis 15 Minuten fortkochen.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.15 Pumpernickel-Eis mit Preiselbeeren

Preiselbeeren	3 Eier
250 g Sahne	50 g dunkle Blockschokolade
4 EL Vanillezucker	50 g Pumpernickel, leicht trocken

Pumpernickel und Blockschokolade fein reiben. Eier trennen, die Eigelb mit Vanillezucker schaumig rühren, die Eiweiß steif schlagen. Sahne steif schlagen. Eischnee unter die Eigelb ziehen, dann die Sahne und Pumpernickel mit Schokolade unterheben. Im Tiefkühlfach mindestens 3 Stunden fest werden lassen. Anschließend portionieren und mit Preiselbeeren servieren.

Mengenangabe: 8

Zubereitungszeit (in Min.): 15

3.16 Quark-Tiramisu

4 Blätter Gelatine	2 EL Zucker
1 Pkg. Vanille Puddingpulver	12 Löffelbiskuit
1 Tasse Mokka	1 Vanilleschote
Terrinenform und Klarsichtfolie	200 ml Milch
Minze	100 g Joghurt
1 TL Honig	80 g Quark
1 EL Preiselbeeren	1 Apfel
2 Eiweiß	1 Birne

Milch und Zucker aufkochen, Puddingpulver einrühren, glatt rühren. Etwas abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und im Wasserbad auflösen. Vanilleschote halbieren, Mark austreichen. Eiweiß steif schlagen. Von Apfel und Birne das Kernhaus ausstechen, in Würfel schneiden. Honig und Preiselbeeren zugeben, gut vermengen. Mokka kochen und abkühlen lassen. Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, den Boden mit Löffelbiskuit belegen und mit Mokka tränken. Quark-Joghurt in Puddingmasse untermengen und Vanillemark zufügen. Flüssige Gelatine unterheben und geschlagenes Eiweiß einrühren. Masse in Terrine füllen (bis sie halb voll ist), Biskuit darauf legen, etwas andrücken. Gut mit Mokka tränken und die restliche Masse darauf füllen, gut abklopfen. Folie schließen und über Nacht kalt stellen. Terrine stürzen und Tranchen schneiden. Tiramisu auf einem flachen Teller anrichten, Apfel-Birnen-Salat anhäufen und eventuell mit Birnenspalten und Minzblatt garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

3.17 Quark-Tiramisu mit Apfel-Birnensalat

12 Stk. Löffelbiskuit (Fertigprodukt)	1 Vanilleschote
4 Blätter Gelatine	200 ml Milch
1 Pkg. Puddingpulver Vanille	100 g Joghurt
1 Tasse Mokka	80 g Quark
Minze	1 Apfel
1 TL Honig	1 Birne
1 EL Preiselbeeren	Klarsichtfolie
2 Eiweiß	Terrinenform
2 EL Zucker	

Milch, Zucker aufkochen, Puddingpulver einrühren, glatt rühren, etwas abkühlen lassen. Mokka kochen - abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, im Wasserbad auflösen. Vanilleschote halbieren, Mark ausstreichen. Eiweiß steif schlagen. Von Apfel und Birne Kernhaus ausstechen, in Würfel schneiden; Honig und Preiselbeeren zugeben, gut vermengen. Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, den Boden mit Löffelbiskuit belegen und mit Mokka tränken. Quark-Joghurt in Puddingmasse untermengen, Vanillemark zufügen, flüssige Gelatine unterheben und geschlagenes Eiweiß einrühren. Masse in Terrine füllen (halb voll), Biskuit darauf legen, etwas andrücken, gut mit Mokka tränken und die restliche Masse darauf füllen, gut abklopfen, Folie schließen und über Nacht kalt stellen. Terrine stürzen, Tranchen schneiden. Das Tiramisu auf flachen Teller anrichten, Apfel-Birnen-Salat anhäufeln und evtl. mit Birnenspalten und Minzblatt garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

3.18 Quarkcannelloni mit Preiselbeeren

1 EL Puderzucker	1/2 Vanilleschote, Mark von
1 EL Butterschmalz	1/2 unbeh. Zitrone, Schale von
1 EL Melisse	1/4 TL Salz
2 EL Preiselbeeren	1/2 TL Zucker
1 EL Blütenhonig	1 1/2 klein. Tassen Mehl
feuerfeste Form	2 Eier
30 g gehackte Haselnüsse	1 1/2 klein. Tassen Milch
15 g Butter	1 Eigelb
1/8 l Milch	200 g Quark
1 Ei	1 1/2 Quitten

Milch, Mehl, Eier, Prise Salz und Zucker, gehackte Haselnüsse zu einer glatten Masse anrühren, in einer beschichteten Pfanne mit wenig Butterschmalz, Masse dünn einlaufen lassen, Pfannkuchen beidseitig goldgelb backen. Melisse abzupfen, feine Streifen schneiden, Mark von der Vanilleschote austreifen, Zitronenschale abreiben. Quitten schälen, in

Spalten schneiden, in wenig Butterschmalz beidseitig braten; Ei und Milch gut verquirlen (= Eieguss). Quark, Eigelb, Melisse, Vanillemark, Honig, Zitronenschale gut vermengen; feuerfeste Form mit Butter austreichen. Pfannkuchen mit Quarkmasse bestreichen, einrollen, in die feuerfeste Form einsetzen, mit Eieguss überziehen, Quittenspalten darauf verteilen, Preiselbeeren mit wenig Flüssigkeit darüber geben und im Ofen bei ca. 170 - 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Fertige Quarkcannelloni mit Puderzucker bestreuen und mit Melisse garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

3.19 Soester Quarkspeise

125 g Pumpernickel	2 EL Zucker
1 EL Zucker	1 Pkg. Vanillinzucker
6 EL Rum	100 g Halbbitter-Schokolade
500 g Quark	1 Glas Preiselbeeren
200 ml Milch	(Einwaage etwa 200 g)

Pumpernickel zerkleinern, mit Zucker mischen, mit Rum tränken und durchziehen lassen. Quark mit Milch, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Schokolade grob reiben und mit Preiselbeeren und Pumpernickelmasse verrühren. In eine Glasschüssel schichtweise Quark- und Pumpernickel-Schokoladenmasse einfüllen. Gekühlt servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.20 Traumcreme im Preiselbeerbett

200 g Schlagsahne	6 Blätter weiße Gelatine
2 Eigelb	300 ml Milch
100 ml Preiselbeersaft	50 g Zucker
100 g Zucker	2 Eier
3 cl Orangenlikör	

Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Die Milch erwärmen und die Ei-Zucker-Masse unter Schlagen mit dem Schneebesen zur warmen Milch geben. Im Wasserbad cremig schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der warmen Eiernmilch auflösen. Den Orangenlikör dazugeben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Eimasse heben. In Förmchen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Den Zucker bei geringer Wärme im Preiselbeersaft auflösen. Die beiden Eigelb verrühren und zugeben. Vorsichtig unter Rühren weiter erhitzen, bis die Creme fester wird, erkalten

lassen. Die Sahne schlagen und locker unterheben. Die Creme mit der Preiselbeersauce und Zitronenmelisse garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

3.21 Vanilleeis mit Preiselbeeren

250 g Preiselbeermarmelade	2 cl Cognac
1/4 l Orangensaft (frisch gepresst)	350 g Vanille-Eis

Die Preiselbeermarmelade in eine Kasserolle füllen. Den Orangensaft zufügen. Langsam unter Rühren zum Kochen bringen. Nur einmal aufwallen lassen, sofort vom Feuer ziehen. Den Cognac hineinrühren. Die Sauce lauwarm werden lassen, dann erst über das in Würfel geschnittene, in Schalen angerichtete Eis gießen - sofort servieren! Als schnelles Menü: Mark-Consomme, Kalbsnierenbraten in Rahm, Eis mit Preiselbeeren

Mengenangabe: 4 Personen

3.22 Zwetschen-Frischkäse-Ravioli auf Zimtschaum

Salz	1/16 l Weißwein
1/2 EL Öl	3 Eier
150 g Mehl	1/16 l Campari
2 Minzsträußchen	1/16 l Rotwein
15 g Butter	2 EL Preiselbeeren
1/2 TL Zimt	150 g Frischkäse
1 1/2 TL Honig	12 Zwetschen
1 1/2 EL Zucker	

Aus Mehl, Ei, etwas Öl, etwas Wasser und einer Prise Salz einen Ravioliteig herstellen - etwas ruhen lassen, dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Zwetschen säubern, halbieren, entkernen, 4 Zwetschen klein würfeln. 2 Eigelbe vom Weiß trennen; Frischkäse mit etwas Honig und etwas Zimt, anmachen, Zwetschenwürfel unterheben. Den Außenrand der Teigkreise mit Eiweiß bestreichen, Frischkäsemasse darauf anhäufeln, Teig überlappen und mit mehlierter Gabel den Rand gut andrücken. Ravioli in sprudelndem Wasser mit einer Prise Zucker kurz aufkochen, gar ziehen und gut abtropfen lassen. Preiselbeeren in erhitzter Pfanne angehen lassen, mit Campari und Rotwein angießen, köcheln lassen, Zwetschen dazugeben, leicht ziehen und baden lassen. Ravioli in Butter beidseitig goldgelb anbraten. Eigelbe mit etwas Weißwein über einem Wasserbad anschlagen, Zucker zufügen, schaumig schlagen, etwas Zimt zugeben und unterheben. Zimtschaum auf flachem Teller anrichten, Ravioli darauf setzen, Comparizwetschen rundum anrichten - mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen
Zubereitungszeit (in Min.): 60

3.23 Zwetschgenkompott

750 g Zwetschgen	schält)
150 g rotes Johannisbeergelee	2 TL Speisestärke
2 Gewürznelken	3 EL Johannisbeerlikör, schwarzer
1 Zimtstange	2 EL Zitronensaft
1/4 Zitrone, unbeh. Schale von (dünn abge-	100 g Preiselbeeren

Die Zwetschgen putzen, waschen, vierteln und entsteinen. Das Gelee mit Gewürznelken, Zimtstange und Zitronenschale auf 3 oder Automatik- Kochstelle 12 aufkochen. Dann 250 g Zwetschgen zugeben und zugedeckt etwa 10 Min. auf 0 kochen lassen.

Die Gewürze entfernen, die Masse mit dem Schneidstab fein pürieren, durch ein Haarsieb passieren und zurück in den Topf geben. Speisestärke mit Likör und Zitronensaft glattrühren und zum Püree geben. Das Püree unter Rühren aufkochen und 1 Min. kochen lassen. Die restlichen Zwetschgen und die abgetropften Preiselbeeren dazugeben, abkühlen lassen, bis sie lauwarm sind.

Mit Vanilleeis servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen
Zubereitungszeit 30 Minuten
Pro Portion: 263 kcal / 1105 kJ

4 Eingemachtes, Eingelegtes

4.1 Apfel-Chutney

1 kg Apfel, geschält, Kerngehäuse entfernt, in Würfeln	1 Orange, abgeriebene Schale und Saft
250 g Preiselbeeren	1/2 TL Cayennepfeffer
3 Zwiebeln, fein gehackt	1/2 TL Salz
3 Knoblauchzehen, fein gehackt	300 g Zucker oder Rohrzucker
1 Zimtstange	3 dl Rotweinessig

Grundzubereitung: Alle Zutaten außer dem Essig in eine Pfanne geben, mischen, 1 dl Essig dazugießen und unter Rühren aufkochen, dann Hitze reduzieren. Während ca. 1 1/4 Stunden unter gelegentlichem Rühren zu einer dicken Masse einköcheln lassen. Dabei nach und nach den restlichen Essig zugeben.

Die dicklich gewordene Masse heiß in vorgewärmte Gläser abfüllen, sofort verschließen.

4.2 Preiselbeer-Gelee

8 Blatt Gelatine weiße	3 EL Zucker
0.5 l Buttermilch	100 g Preiselbeeren eingelegte
1 frischer Ingwer (etwa 2 cm)	

1. Die Gelatine nach der Packungsbeschreibung in reichlich kaltem Wasser einweichen. Tropfnaß in einen kleinen Topf geben und darin unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen. Mit der Buttermilch verrühren.

2. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Zusammen mit 2 Esslöffeln Wasser und dem Zucker in einem kleinen Topf verrühren und aufkochen. Etwa 2 Minuten köcheln lassen, dann unter die Buttermilch rühren.

3. 2 Tl. von den Preiselbeeren beiseite nehmen, die übrigen unter die Buttermilch rühren. In eine große Schüssel oder in Portionsschälchen umfüllen, über Nacht im Kühlschrank gelieren lassen.

4. Zum Servieren die beiseitegelegten Preiselbeeren auf das Gelee geben.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Gelierzeit 480 Minuten

680 kJ

4.3 Preiselbeergelee

Saft

500 g Preiselbeeren
4.5 dl Wasser
1 Zimtstängel

Gelee

5 dl Preiselbeersaft
(evtl. mit etwas Rotwein ergänzt)
500 g Gelierzucker
Zimtstängel

Saft: Zutaten aufkochen, Pfanne vom ziehen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen. Werden die Beeren in einer Aluminium- statt in einer Chromstahlpfanne gekocht, müssen sie nachher in eine Schüssel umgegossen werden. Am folgenden Tag die Beeren im Geleesack gut abtropfen lassen.

Gelee: Alles vermischen, aufkochen, unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zimtstängel entfernen, Gelee in die vorbereiteten Gläser füllen.

Variante: Die Beeren mit 2 1/2 dl Wasser und 2 dl Rotwein (gut geeignet ist der Veltliner) aufkochen.

Preiselbeergelee anstelle von Konfitüre in Halbäpfel oder Pfirsichhälften gefüllt, sieht nicht nur schön aus, sondern schmeckt hervorragend zu Wild.

4.4 Preiselbeerkompott

2 dl Wasser, Süßmost oder Rotwein
100 g Rohrzucker oder Zucker, evtl. mehr

1 Zimtstängel
500 g Beeren

Alles vermischen, aufkochen, unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zimtstängel entfernen, in die vorbereiteten Gläser füllen.

Das Preiselbeerkompott warm zu Wild oder kaltem Fleisch servieren.

Ganz speziell gut schmeckt das herbsaure Kompott zu Vanilleglace oder zu gefüllten Ofenäpfeln.

5 Eintöpfe, Aufläufe, Gratins

5.1 Gratinierte Pfirsich-Toasts

4 Pfirsichhälften (Dose)	4 Scheib. Kasseler-Aufschnitt (à ca. 30 g)
75 g Gouda-Käse (z. B. mittelalter)	1-2 EL Zitronensaft
einige Blätter Kopfsalat	2 TL Öl
2 Scheib. Toastbrot	4 TL Preiselbeeren
2 EL Remoulade	evtl. Petersilie zum Garnieren

Pfirsiche abtropfen lassen. Käse fein reiben. Kopfsalat putzen, waschen und in Stücke zupfen.

Toast rösten. Jeweils mit etwas Remoulade bestreichen und diagonal halbieren. Je 1/2 Scheibe Toast mit 1 Scheibe Kasseler und 1 Pfirsichhälfte belegen. Den Käse darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) oder unter dem heißen Grill überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Salat und Toast auf vier Teller verteilen. Salat mit Zitronensaft und Öl beträufeln. Je 1 TL Preiselbeeren auf den Toast geben. Evtl. mit Petersilie garnieren. Getränk: leichter Rotwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

pro Portion ca.: 270 kcal / 1130 kJ; E 13 g, F 15 g, KH 20 g

6 Fischgerichte, Meeresfrüchte

6.1 Fränkischer Gewürzsauerbraten

100 ml Essig	60 g Zwiebeln
200 ml Wasser	2 EL Preiselbeeren
80 g Lauch	100 ml Johannisbeersaft
80 g Sellerie	2 EL Zucker
80 g Karotten	80 ml Rotwein
80 g Zwiebeln	2 EL Rotweinessig
1/2 Zimtstange	2 EL Rapsöl
2 Lorbeerblätter	2 EL Tomatenmark
3 Nelken	Salz, Pfeffer
8 Wacholderbeeren	4 Wacholderbeeren
880 g Rinderschulter	6 Pfefferkörner
2 Scheib. Soßen-Lebkuchen	1 Lorbeerblatt
480 g Rotkraut	2 Nelken
120 g Apfel	200 ml Rotwein

Sellerie, Karotte und Zwiebel schälen. Lauch säubern und alles kleinschneiden (Wurzelgemüse) und in eine Schüssel geben. Zimtstange, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Nelken zufügen. Mit Essig, Rotwein und Wasser auffüllen (Beize). Fleisch einlegen und 4-5 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Vom Rotkraut den Strunk großzügig ausschneiden, Kraut feinhobeln und mit 1 EL Zucker, Johannisbeersaft und etwas Rotwein und Rotweinessig marinieren. Zwiebel schälen und feinschneiden. Apfel säubern, Kernhaus ausstechen und in kleine Scheibchen zerteilen. Soßen-Lebkuchen fein krümeln. Tee-Ei mit Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Nelken füllen. Fleisch aus der Beize nehmen, gut abtropfen lassen und im Topf mit heißem Rapsöl rundum scharf anbraten. Tomatenmark und 1 EL Zucker zufügen, kurz mit angehen lassen, mit Beize auffüllen, aufkochen und 40-45 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Soßen-Lebkuchen zum Binden unterheben. Zwiebeln in etwas heißem Rapsöl glasig angehen lassen, Rotkraut zugeben, mit andünsten. Tee-Ei, Äpfel, Preiselbeeren zufügen und Kraut weichdünsten. Tee-Ei danach entfernen und Kraut nachwürzen. Fleisch aus der Soße nehmen, in Scheiben schneiden und Soße abpassieren. Rotkraut und Fleisch auf ovalem Teller anrichten und Fleisch mit Soße überziehen. Man kann rohe Kartoffelklöße, Semmelknödel oder Kartoffelnudeln dazu servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

6.2 Gebratener Matjes

8 Matjes-Doppelfilets	4 EL Preiselbeeren
Sonnenblumenöl zum Anbraten	2 EL Balsamico Essig
200 ml Sahne	Pfeffer nach Geschmack

Die Sahne in einem Topf kurz aufkochen lassen. Anschließend die Preiselbeeren und den Balsamico Essig dazugeben und unter ständigem Rühren ca. fünf Minuten reduzieren. Warm stellen. Die Matjesfilets von der Schwanzgräte befreien und leicht mehlieren. Die Pfanne mit Öl beträufeln und die Matjesfilets von jeder Seite in der sehr heißen Pfanne max. eine Minute braten. Die Sauce auf einen warmen Teller geben und die Matjes drauflegen. Dazu passen Kroketten, Rösti und deftige Bratkartoffeln, auch mit Speck.

Mengenangabe: 4 Personen

7 Fleischgerichte, Innereien

7.1 Darßer Rehmedaillons an Preiselbeersauce, dazu Kohlrabigemüse und Speckkeulchen

600 g Rehrücken (ausgelöst)	50 g Preiselbeeren
2 Kohlrabi (groß)	300 ml braune Grundsauce
200 ml Sahne	Rotwein
600 g gegarte Kartoffeln	50 g Butter
3 Eier	1 Zweig Rosmarin
100 g Mehl	2 Zweige Thymian
50 g Schinkenspeck	Olivenöl
1 Zwiebel	

Den ausgelösten Rehrücken in heißem Olivenöl mit Rosmarin von beiden Seiten anbraten und dann bei schwacher Hitze ziehen lassen (sollte rosa sein). Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden, in Sahne garen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Gegarte Kartoffeln durchquetschen, mit Ei, Mehl und angeschwitzten Speck und Zwiebeln vermengen. Von dieser Masse mit großem Löffel Keulchen abstechen und in Olivenöl von beiden Seiten goldgelb braten. Rehrücken aus der Pfanne nehmen, Pfanne erhitzen und mit Rotwein ablöschen, braunen - Grundfond dazugeben, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Preiselbeeren und Thymian. Danach mit Würfeln von kalter Butter leicht abbinden. Den Rehrücken in ca. 3 cm starke Medaillons schneiden und auf der Sahne anrichten. Kohlrabi und Speckkeulchen ebenfalls dekorativ und alles mit frischen Kräutern ausgarnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

7.2 Fränkischer Sauerbraten

600 g Rindfleisch; aus der Schulter	<i>Für die Zubereitung</i>
<i>Beize</i>	1 EL Butterschmalz
1/2 l Wasser	2 EL Mehl
1/2 l Rotwein	2 EL Tomatenmark
150 g Wurzelwerk	Thymian
1/2 Tasse Essig	Majoran
Lorbeerblatt	30 g Soßenlebkuchen
Wachholderbeeren	1 EL Preiselbeeren
Nelke	Jodsalz
Pfefferkörner	Zucker
	Pfeffer

Wasser, Rotwein, Essig, Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Wachholderbeeren und Nelke werden zu einer Beize vermischt und das Rindfleisch darin ca. 4-5 Tage eingelegt. Am Tag der Zubereitung wird das Fleisch aus der Beize genommen und mit Küchenkrepp abgetrocknet. Die Beize wird durchgeseiht und das Wurzelwerk lässt man gut abtropfen - beides bitte aufheben.

In heißem Butterschmalz wird nun das Fleisch ringsum angebraten, das Fleisch wird herausgenommen, Wurzelwerk kommt dazu und wird ebenfalls angebraten. Mit Mehl wird bestäubt und das Tomatenmark wird kräftig untergerührt und leicht eingeröstet. Mit der Beize wird nun aufgegossen; das Fleisch kommt wieder hinzu sowie Thymian und Majoran. Zugedeckt lässt man den Braten ca. 45 Minuten schmoren. Das gegarte Fleisch wird herausgenommen, der zerbröckelte Soßenlebkuchen sowie Preiselbeeren kommen hinzu und alles wird nochmals durchgekocht. Mit Jodsalz, Pfeffer, Zucker und evtl. noch etwas Essig wird süß-sauer abgeschmeckt.

Als Beilage reicht man fränkische Kartoffelklöße.

Mengenangabe: 4 Portionen

7.3 Frischlingskoteletts

1 Orange unbehandelte	100 g Preiselbeeren aus dem Glas
3 Birnen feste aromatische	2 EL Crème fraîche
0.25 l Portwein	Salz
4 Frischlingskoteletts (je etwa 180 g)	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
40 g Butterschmalz	2 TL Pfefferkörner rosa

1. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale mit einem Juliennekratzer abziehen. Den Saft auspressen. Die Birnen schälen, vierteln und vom Kerngehäuse, Stängel und Blütenansatz befreien.

2. Den Portwein mit dem Orangensaft und den -schalen in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Birnenviertel hineinlegen und etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

3. Inzwischen die Frischlingskoteletts mit einem Tuch abreiben. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin auf jeder Seite etwa 5 Minuten braten.

4. Die Birnen aus dem Sud nehmen und die Preiselbeeren hineingeben. Etwa 5 Minuten bei starker Hitze kochen lassen. Den Sud von der Herdplatte nehmen und die Crème fraîche einrühren.

5. Die Frischlingskoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und auf vier Tellern anrichten. Mit den Birnen umlegen. Den rosa Pfeffer im Mörser leicht zerstoßen. Die Koteletts mit Sauce überziehen und mit dem Pfeffer bestreuen.

Dazu Herzoginkartoffeln und Rosenkohl servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

1900 kJ

7.4 Gamsrücken mit Wirsinggemüse

1 Gamsrücken (pariert, ca. 1,25 kg)	80 g Zwiebeln
8 Wacholderbeeren, zerdr.	60 g durchw. Speck in Würfeln
Pfeffer, zerst.	50 g Butter
2 EL Thymian	3 50 ml Wildfond (Glas)
3 EL Öl	200 ml Gemüsefond (Glas)
40 g Möhre	Pfeffer
40 g Staudensellerie	Muskat
600 g Wirsing	1/4 TL Speisestärke
Salz	30 g Preiselbeeren

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Fleisch abbrausen, trockentupfen, mit Wacholder, zerst. Pfeffer, Thymian, Öl einreiben. 30 Min. marinieren.

Möhre, Sellerie waschen, putzen, schälen, kleinschneiden. Bräter ölen, Rücken mit Gemüse hineingeben. 5 Min. braten, bei 150 Grad weitere 35-40 Min. garen.

Wirsing putzen. Blätter abbrausen, von dicken Rippen befreien, in Quadrate teilen, blanchieren. Zwiebeln pellen, hacken. Speck in Butter anbraten, Zwiebeln, Wirsing zufügen, andünsten. Fonds angießen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Ca. 15 Min. garen.

Rücken entnehmen, 10 Min. ruhen lassen, tranchieren. Fond passieren, etwas einkochen lassen, binden, Beeren einrühren. Alles evtl. mit Schupfnudeln anrichten.

Mengenangabe: 6 Personen

Marinieren ca. 30 Min.

Garen ca. 45 Min.

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person: 570 kcal; E 55 g, F 37 g, KH 5 g

7.5 Gekochte Ochsenbrust

Salz, Pfeffer, Muskat	4 Eier
1 TL Butterschmalz	100 ml Milch für die Knödel
180 ml Milch für die Soße	6 altbackene Semmeln
3 EL Preiselbeeren	2 Lorbeerblätter
1 Msp. Safran	6 Pfefferkörner
1 1/2 EL Mehl	8 Wacholderbeeren
1 Schale(n) Kresse	80 g Karotten
1/2 EL Thymian	80 g Sellerie
1 EL Petersilie	80 g Lauch
1 EL Schnittlauch	2 Zwiebeln

2 klein. Äpfel
2 EL Meerrettich (Glas)

800 g Ochsenbrust ohne Knochen

Karotten und Sellerie schälen, Porree säubern und in längliche Stücke schneiden. 1 Zwiebel halbieren und mit der Schale in einer Pfanne anbräunen. 1 Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfel zerteilen. Eine Hälfte davon in etwas heißem Butterschmalz anbräunen. Petersilie und Schnittlauch feinschneiden. Thymian abzupfen, Kresse abschneiden. Milch für Knödel heißziehen. Altbackene Semmeln in Würfel schneiden und mit Eiern, gebräunten Zwiebelwürfeln, Schnittlauch, Petersilie und Thymian vermengen. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aufgekochte Milch langsam unterheben und die Masse anziehen lassen. Apfel quer halbieren und etwas aushöhlen. Ochsenbrust mit Karotten, Lauch, Sellerie, gebräunten Zwiebeln, Lorbeer, Wacholderbeeren und Pfefferkörnern mit kaltem Wasser aufsetzen. Alles aufkochen und bei ca. 40-50 Minuten köcheln lassen. Knödelmasse auf feuchter Serviette zu einer Stange anhäufeln, einrollen und die Enden mit einer Kordel zubinden. Dann in sprudelndem, leicht gesalzenen Wasser ziehen lassen. Zwiebelwürfel in heißem Butterschmalz glasig angehen lassen. Mit Mehl stäuben und mit kalter Milch aufgießen. Alles glattrühren und mit etwas heißer Rinderbrühe auffüllen. Eine Messerspitze Safran zufügen, den Meerrettich unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Apfel mit Preiselbeeren füllen. Knödel auswickeln, in schräge Scheiben schneiden und die Ochsenbrust in Scheiben schneiden. Fleisch auf Teller anrichten. Mit Soße überziehen, die Preiselbeerapfel ansetzen und die Knödelscheiben anlegen. Zum Abschluss mit Kresse bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

7.6 Geschälte Schweinehaxe auf Kümmelsauce, Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

3000 g Schweinehaxe, gepökelt, geschält, je ca. 300 g	50 g Schweineschmalz
50 ml Rapsöl	1 Apfel (z. B. Elstar)
100 g Zwiebeln	100 g Zucker
100 g Möhren	100 g Preiselbeeren
100 g Sellerie, Knolle	1200 g Kartoffeln, mehlig, kochend
80 g Tomatenmark	180 g Mehl, Typ 405
20 g Zucker	4 Eier (M)
200 ml Bier, dunkel	1 Bd. Petersilie, glatt
100 ml Sahne, 30 %	10 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer, Kümmel
50 g Crème fraîche, 40 %	ganz, Muskatnuss, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Nelken)
2500 g Rotkohl	
100 g Zwiebeln	

Schweinehaxen waschen und trockentupfen. Rapsöl in einem Bräter erhitzen, Haxen anbraten. Gemüse putzen und in 1 cm große Würfel schneiden, zu den Haxen geben, mit anrösten, Tomatenmark zufügen. Zucker, Kümmel hinzugeben und mit Bier ablöschen. Mit Wasser auffüllen und im vorgeheizten Backofen mit Deckel 60 Min. bei 180 °C garen. Sauce passieren, mit Sahne, Crème fraîche verfeinern, mit Kümmel würzen. Rotkohl putzen, in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden. Zwiebeln in Schweineschmalz anschwitzen, Rotkohl hinzugeben, mit anschwitzen. Wasser hinzufügen und aufkochen lassen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden, zum Rotkohl geben. In einem Gewürzbeutel Lorbeerblätter, Nelken und Wacholderbeeren zum Rotkohl geben. Rotkohl mit Zucker, Preiselbeeren, Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln waschen, garen, abkühlen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Eier, Salz, Muskatnuss zufügen und zu einem Teig verarbeiten. Klöße abstechen, abdrehen, in gesalzenem Wasser bei mittlerer Temperatur garen, bis sie oben schwimmen.

Anrichtehinweis: Apfelrotkraut in der Tellermitte und Haxe darauf anrichten, mit Sauce beträufeln, Klob anlegen, mit Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 10 Personen

je Portion: 1070 kcal

7.7 Hackbällchen mit Preiselbeeren

Für die Hackbällchen

1 Schalotte

1 EL Butter

1 Brötchen vom Vortag

150 ml Milch

1 Ei

500 g Hackfleisch ²Zweige Petersilie Salz, Pfeffer Butterschmalz

Die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Butter erhitzen und die Schalotte darin andünsten. Das Brötchen in der Milch einweichen, dann ausdrücken und zusammen mit dem Ei unter das Hackfleisch kneten. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Die Hackfleischmasse mit Petersilie, Salz und Pfeffer gut vermengen. Aus dem Fleischteig mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und diese im heißen Butterschmalz rundum goldbraun braten. Für die Soße die Schalotte abziehen und fein hacken. Dann in der heißen Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben, ebenfalls anschwitzen und unter Rühren die Fleischbrühe angießen. Anschließend die Sahne hinzufügen und das Ganze ca. 15 Min. köcheln lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Preiselbeeren in die Soße einrühren. Die Hackbällchen mit der Soße servieren und mit abgebrauster Petersilie garnieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: ca. 15 Minuten,

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

pro Person ca.: 520 kcal; E 31 g, F 37 g, KH 15 g

7.8 Heidschnuckenbraten mit Preiselbeeren

1 klein. Heidschnuckenkeule ohne Knochen (ersatzweise Lamm)	1 Becher saure Sahne
2 Karotten, in Scheiben geschnitten	2 cl Cognac
2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten	2 Birnenhälften, gekocht
5 Wacholderbeeren, zerdrückt	1 Glas Preiselbeeren
2 Knoblauchzehen, gehackt	Öl
2 Lorbeerblätter	Pfeffer
1/2 l Rotwein	Salz
	Küchengarn

Die Keule pfeffern und salzen, mit einem Küchengarn zusammenbinden und im heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten.

Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazugeben, mitanrösten, und mit Rotwein ablöschen.

Im Backofen bei 220 Grad ca. 1 Stunde garen.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren, saure Sahne zugeben und bei grosser Hitze 5 Minuten einkochen, mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken.

Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Die Preiselbeeren in die Birnenhälften füllen und mit dem Fleisch anrichten.

7.9 Herzhafte Spieße

350 g Preiselbeeren	1.5 kg Rinderfilet
200 ml Rotwein	Salz
80 g Tomatenmark	1 kg Rosenkohl
20 Metall-oder Holzspieße	etwas Kümmel
Salz, Pfeffer aus der Mühle	2 kg mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
80 ml Rapsöl (Raffinat)	

Kartoffeln mit Schale in kaltem Wasser aufsetzen, etwas Kümmel dazugeben und 25 bis 30 Min. kochen. Kartoffeln abschrecken, pellen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Rosenkohl putzen, waschen und in leicht gesalzenem Wasser 7 Min. kochen, abgießen und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Rinderfilet in ca. 3 bis 4 cm große Würfel schneiden. Filetwürfel, Rosenkohl und Kartoffelscheiben abwechselnd auf die Spieße stecken und in nicht allzu heißem Rapsöl in der Pfanne ca. 8 Min. braten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen und mehrmals wenden. Spieße aus der Pfanne nehmen, warm stellen und Tomatenmark in dem Bratensatz kurz anrösten. Rotwein zugießen und alles etwa zur Hälfte einkochen lassen. Zuletzt Preiselbeeren hinzufügen und alles aufkochen lassen. Anrichtehinweis: Die Sauce auf einen Teller geben und dann dekorativ mit den Spießen anrichten.

Mengenangabe: 10 Personen
je Portion: 376 kcal / 1581 kJ

7.10 Hirschfilet mit Buchweizenküchlein und Preiselbeeren

Für das Hirschfilet:

4 Hirschfilet von je 120g
 Etwas Traubenkernöl
 3 Wacholderbeere
 1 Lorbeerblatt
 4 Rosmarinzweige
 Etwas Butter

Für die Buchweizenküchlein:

100 g Mehl
 50 g Buchweizenmehl
 2 Eier
 300 ml Buttermilch
 30 g Zucker
 30 g Butter flüssig
 Etwas Orangensaft
 Salz

Für die Preiselbeeren:

200 g Preiselbeeren
 80 g Rohrzucker
 1 Zitrone, Saft und Abrieb
 1 Orange, Saft und Abrieb
 125 ml Rotwein
 etwas Zimt- und Ingwerpulver
 Die Filet mit Salz und Pfeffer würzen.
 Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen. F
 Buchweizenküchlein:
 Gesiebtes Mehl mit Buttermilch verrühren.
 Eier mit einem Schneebesen kräftig ans
 Preiselbeeren:
 Beeren gut waschen und aussortieren. Mit
 allen Zutaten in einen Topf geben und 2
 Als kleine Beilage passen Kräuterseitlinge:
 Dazu acht Scheiben Kräuterseitlinge in ei-
 ner Pfanne von beiden Seiten in Butter

Mengenangabe: 4 Personen

7.11 Hirschgulasch mit Bandnudeln

2 EL gekörnte Brühe
 1 Lorbeerblatt
 1 TL schwarze Pfefferkörner
 5 Pimentkörner
 5 Wacholderbeeren
 1 Zweig Thymian
 Salz
 750 g Hirschschulter
 1 Zwiebel
 1 Möhre

100 g Knollensellerie
 100 g Petersilienwurzel
 3 EL Öl
 Pfeffer
 350 g Bandnudeln
 1 EL Mehl
 125 ml Rotwein
 75 g Crème fraîche
 1 EL Zitronensaft
 2 EL Preiselbeeren

1 l Wasser mit Brühe, Lorbeer, Pfefferkörnern, Piment, Wacholder, Thymian und 1/2 TL Salz aufkochen. Fleisch abrausen, hineinlegen und 60 Min. zugedeckt köcheln lassen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Zwiebel abziehen, Möhre, Sellerie sowie Petersilienwurzel waschen, schälen. Alles klein würfeln. Öl erhitzen, das Gemüse darin anrösten und beiseite stellen. Fleisch aus der Brühe nehmen, kurz abkühlen lassen, in mundgerechte Würfelschnitten. Unter das Gemüse heben. 250 ml Kochsud angießen, mit Salz sowie Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 30 Min. im Ofen schmoren.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, das Mehl über das Hirschgulasch stäuben, einrühren und den Rotwein angießen. Aufkochen und etwa 5 Min. köcheln lassen.

Mit Crème fraîche, Zitronensaft und Preiselbeeren verfeinern. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und alles anrichten. Evtl. mit Lorbeer garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 45 Min.

Garen ca. 95 Min.

pro Person: 730 kcal; E 21 g, F 50 g, KH 69 g

7.12 Hirschgulasch mit Reherl

1 kg Hirschfleisch	Wacholderbeeren einige
100 g Speck geräucherter	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1.5 Zwiebeln mittelgroße	1 Kräutersträußchen
1 TL Butterschmalz	150 g Pfifferlinge frische
Paprikapulver, edelsüß	1 EL Butter
2 EL Wacholderschnaps	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
100 ml Rotwein	2 EL Petersilie, frisch gehackt
0.25 l Brühe	3 EL Preiselbeeren aus dem Glas
Salz	200 g Sauerrahm
1 TL Thymian getrockneter	

1. Das Hirschfleisch in Würfel von etwa 2 x 2 cm schneiden. Den Speck fein würfeln. 1 Zwiebel schälen und hacken. Das Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen und den Speck und die Zwiebel darin anbraten. Nach einigen Minuten das Fleisch einlegen und von allen Seiten kräftig anbraten.

2. Leicht mit Paprikapulver überpudern und sofort mit dem Wacholderschnaps und dem Rotwein ablöschen. Öfter umrühren und mit der Brühe aufgießen. Mit Salz, dem Thymian, den Wacholderbeeren und Pfeffer würzen. Das Kräutersträußchen einlegen. Das Gulasch bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 1 Stunde garen.

3. Nach etwa 40 Minuten die Pfifferlinge verlesen, säubern und größere eventuell halbieren. Die halbe Zwiebel schälen und hacken. Die Butter erhitzen und die Zwiebel und die Pilze einstreuen, leicht salzen und pfeffern. 10 - 15 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Zuletzt

die Petersilie unterheben.

4. Das Fleisch herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel legen. Das Kräutersträußchen und die Wacholderbeeren entfernen. Den Fond einige Male aufkochen, dann die Hitze zurückdrehen. Mit den Preiselbeeren und dem Sauerrahm verfeinern. Eventuell nachwürzen und über das Fleisch gießen. Die Pfifferlinge obenauf setzen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 120 Minuten

2500 kJ

7.13 Hirschmedaillons

1 Schalotte	Salz, Pfeffer
300 g Champignons	8 Hirschmedaillons (à 60 g)
300 g Shiitakepilze	1 EL Butterschmalz
2 EL Butter	200 ml Rotwein
2 Eigelb	400 ml Wildfond
2 EL Schnittlauch	Stärke
4 EL Semmelbrösel	1 EL Preiselbeeren

Die Schalotte abziehen, würfeln. Pilze putzen und je 200 g fein würfeln. Alles in 1 EL Butter braten.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eigelbe, Schnittlauch, 3 EL Brösel unter die Pilze ziehen, würzen. Fleisch in Schmalz anbraten, würzen. Pilzmasse, Rest Brösel, Butter daraufgeben. 15 Min. backen.

Rest Pilze vierteln, im Bratfett braten. Mit Wein, Fond ablöschen, aufkochen, würzen und binden. Preiselbeeren zufügen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

pro Person: 440 kcal; E 44 g, F 16 g, KH 14 g, BE 1

7.14 Hubertus-Topf mit Gemüse und Pilzen

800 g küchenfertiges Wildfleisch (z.B. Wildschweinragout)	Pfeffer
1 St. Porree	1 TL Knoblauchsatz
300 g Möhren	1/4-1/2 TL Wildgewürz
370 g Sellerie	30 g getr. chinesische Mischpilze
150 g Speckwürfel	2 EL Preiselbeeren
100 ml Rotwein	2-3 TL Soßenbinder
400 ml Wildfond (Glas)	2 EL Sahne
1 TL getr. Thymian	Salz

Fleisch abbrausen, trockentupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Den Porree abbrausen, putzen und in Ringe teilen. Möhren, Sellerie waschen, schälen und würfeln. Die Speckwürfel in einem Schmortopf auslassen. Wild hineingeben und anbraten. Gemüse zufügen und kurz andünsten. Wein, Wildfond und Gewürze einrühren. Alles etwa 80 Min. schmoren.

Inzwischen die Pilze nach Packungsangabe einweichen. Anschließend zum Fleisch geben und erhitzen. Das Wildgulasch mit den Preiselbeeren verfeinern. Den Soßenbinder mit etwas kaltem Wasser anrühren und in die Flüssigkeit rühren. Kurz aufkochen lassen. Den Hubertus-Topf mit Sahne, Salz sowie Pfeffer abschmecken. Je nach Belieben mit Spätzle, Nudeln oder Knödeln servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

Garen ca. 80 Min.

pro Person: 360 kcal; E 51 g, F 11 g, KH 12 g

7.15 Kaninchen mit Pilz-Hackfleisch-Füllung

1 frisches oder tiefgefrorenes Kaninchen von 1,5-2 kg	Salz, Pfeffer 7 Speckscheiben (250 g)
<i>Für die Füllung:</i>	40 g Butter
1/2 Dos. Pfifferlinge (230 g)	40 g Öl
2 Zwiebeln	1/4 l Rotwein
300 g Schweinemett	375 g Schalotten
1/2 TL Kräuter der Provence	40 g Butter
Salz, Pfeffer	1/2 Dos. Pfifferlinge (230 g)
60 g Butter	1/8-1/4 l Brühe oder braunen Fond
1 Ei	1 EL Mehl
<i>Außerdem:</i>	1/8 l saure Sahne
	1-2 EL Preiselbeeren

Kaninchen kurz waschen (beim tiefgefrorenen entfällt dieser Vorgang), auf Küchenkrepp trockentupfen. Pfifferlinge und die Kaninchenleber hacken. Mit Zwiebelwürfeln, Schweinemett und Gewürzen mischen. In Butter dünsten. Ei zugeben. Kaninchen mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Fleischfarce füllen und zunähen. Auf die Fettpfanne legen. Mit Speckscheiben belegen. Mit einem Gemisch aus heißer Butter und heißem Öl übergießen. Etwa 1-1 1/2 Stunden im vorgeheizten Backofen bei 200-225 Grad oder Stufe 4 auf unterer Schiene braten. Rotwein nach und nach hinzugeben. Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Speckscheiben abnehmen (damit das Kaninchen Farbe annimmt) und das Fett abgießen. Nach Ende der Garzeit Fleisch herausnehmen. Warm stellen.

Die abgepellten, ganzen Schalotten in heißer Butter bräunen und die Pfifferlinge hinzugeben.

Den Bratensatz mit Brühe auffüllen. In einen Topf geben. Mehl mit saurer Sahne verrühren

und die Soße damit binden. Schalotten, Pfifferlinge und Preiselbeeren hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 4-6 Personen:

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden.

Pro Person ca.: 1000 kcal / 4200 kJ

7.16 Köttbullar-Snack

3 Schalotten	1 rote und
50 g Paniermehl	1 gelbe Paprika
200 ml Sahne	1/2 EL Zucker
400 g Hack	2 EL Himbeeressig
1 Ei	1 Glas Preiselbeeren
2 EL öl	8 Scheib. Knäckebrot

Schalotten in Würfel schneiden. Paniermehl in Sahne ca. 10 Min. ziehen lassen, mit Hack, Ei, 1 Schalotte vermischen, mit Salz, Pfeffer würzen. Bällchen formen, in Öl braten. Paprika würfeln und Rest Schalotten in Öl andünsten, mit Zucker karamellisieren - mit Himbeeressig ablöschen. Preiselbeeren untermischen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: ca. 45 Min.

689 kcal / 2893 kJ

7.17 Kurzgebratene Rouladen aus dem Rinderfilet mit Preiselbeersenf auf Kartoffelrisotto mit Steinpilzen und Selleriestroh

<i>Senf</i>	<i>Pilze</i>
125 g Preiselbeeren	2 Zweige Petersilie; glatt
80 g Gelierzucker im Verhältnis 2:1	400 g kleine Steinpilze
30 ml Apfelessig	2 EL Butter
1 EL englisches Senfpulver	1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Portwein	<i>Stroh</i>
<i>Glace</i>	200 g Knollensellerie
4 Schalotten	1 Schuss Rapsöl zum Ausbacken
120 g Butter	<i>Rouladen</i>
500 ml trockener Rotwein	20 Scheibe(n) Rinderfilet à je 70 g,
4 Zweige Thymian	leicht plattiert; dünn
200 ml Bratenjus	1 Prise Meersalz,
1 etwas Apfelessig	frisch gemahlener weißer Pfeffer

20 Scheib. luftgetrockneter Speck
2 EL Rapsöl

Risotto

1 Bd. Schnittlauch
120 g gereifter Bergkäse

80 ml Sahne
1 l Kalbsfond
4 Schalotten
1.2 kg Kartoffeln, fest kochend
120 g Butter
60 ml trockener Wermut

Preiselbeeren putzen, mit Zucker und Essig aufkochen, 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Senfpulver mit Portwein vermengen, in den Sud rühren und einmal kurz aufkochen. Kochendheißen Preiselbeersenf in ein sauberes Einmachglas füllen, verschließen und auf dem Deckel stehend abkühlen lassen. (Senf ist mindestens 3 Monate gekühlt haltbar, verliert allerdings an Schärfe mit der Zeit.) Rouladen: Backofen auf 80 °C vorheizen. Fleisch sorgfältig trocken tupfen, salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen. Speck quer halbieren und auf die Fleischscheiben legen, aufrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. Rouladen in Öl anbraten, salzen, pfeffern, auf Alufolie im Ofen 40 Minuten fertig garen.

Glacé: Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen, mit Wein ablöschen und fast komplett einkochen. Thymian und Jus dazugeben, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Sud durch ein feines Sieb passieren. Vor dem Servieren Sauce aufkochen, restliche Butter nach und nach unterschlagen (dabei die Sauce nicht mehr kochen lassen!), mit Essig und Salz abschmecken.

Risotto: Schnittlauch fein schneiden, Käse reiben, Sahne steif schlagen, kaltstellen. Fond auf die Hälfte einkochen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und 5 mm groß würfeln. Schalotten in der Hälfte der Butter anschwitzen (restliche Butter würfeln, kaltstellen), Kartoffeln hinzugeben und mit anschwitzen, mit Wermut ablöschen, mit dem kochenden Fond auffüllen. Risotto 10 Minuten sämig garen, dann Käse und Butter einrühren, mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer fertig stellen. Kurz vor dem Servieren Sahne unterheben.

Pilze: Petersilie von den Stielen zupfen und fein schneiden. Pilze putzen, halbieren und in Butter bei mittlerer Hitze gar braten. Petersilie unterschwenken, mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Stroh: Sellerie schälen und in Spaghetti schneiden. Diese portionsweise in 175 °C heißem Öl kross ausbacken, herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, leicht salzen.

Rouladen auf Risotto mit Steinpilzen und Selleriestroh anrichten, mit Glacé beträufeln.

Mengenangabe: 10 Personen

7.18 Putensteaks mit Preiselbeersauce

Marinade:

2 EL Öl
2 EL Weißwein
Salz
Pfeffer

Majoran
Thymian
Rosmarin
Paprika

<i>Steaks</i>	1/2 Glas Preiselbeeren (Einwaage etwa 200 g)
2 Putensteaks (je etwa 150 g)	200 g)
Mehl	1 TL Senf
1 Ei	1/2 Zitrone, Saft von
50 g Mandelblätter	1/2 Orange, Saft von
2 EL Öl	Pfeffer
<i>Preiselbeersauce:</i>	Paprika

Öl, Wein und Gewürze verrühren. Putensteaks 1 1/2-2 Stunden darin marinieren. Abgetropfte Steaks nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Mandelblättern wenden. Öl erhitzen, Steaks auf 2 oder Automatik- Kochplatte 8-9 von jeder Seite 4-5 Min. darin braten. Für die Sauce Preiselbeeren mit Senf, Zitronen- und Orangensaft vermengen, mit Pfeffer und Paprika abschmecken. Sauce über die Steaks gießen. Reis oder Kartoffelkroketten dazu reichen.

Mengenangabe: 2 Portionen

7.19 Rahmgeschnetzeltes mit Champignons

2 Zwiebeln	1/8 l Weißwein
200 g frische Champignons	2 TL mittelscharfen Senf
500 g Rinderfilet	3 EL Wildpreiselbeeren
3 EL Öl	125 g Crème fraîche

Zwiebeln abziehen, in feine Ringe, Champignons waschen und in Scheiben, Rinderfilet in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelringe darin glasig dünsten. Champignons und Rinderfilet zufügen, kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Senf, Wildpreiselbeeren und Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals kurz erhitzen, jedoch nicht mehr kochen lassen. Dazu paßt grüner Salat. 542 kKalorien/ 2270 kJ

Zubereitung ca. 10 Minuten

Garzeit 20 Minuten

7.20 Rehfilet mit Kartoffel-Kürbis-Püree

750 g mehlig kochende Kartoffeln	1 TL Kurkuma
Salz	1 EL Essig
200 ml heiße Milch	Muskat
80 g Butter	500 g Preiselbeeren
450 g gewürfeltes Kürbisfleisch	3 EL Zucker

2 TL Speisestärke	Pfeffer
600 g Rehfilet	Thymian
2 EL Butterschmalz	

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Kürbis mit Kurkuma, 40 g Butter, 125 ml Wasser etwa 10 Min. dünsten, dann pürieren. Kartoffeln abgießen und mit einem Stampfer zerdrücken. Milch, übrige Butter sowie Kürbispüree unterziehen. Mit Essig, Salz und Muskat abschmecken.

Die Preiselbeeren verlesen, abbrausen. Mit 150 ml Wasser, Zucker aufkochen, etwas zerdrücken, ca. 4 Min. köcheln lassen. Stärke mit 2 EL Wasser glatt rühren, Soße damit binden.

Filet abbrausen, trockentupfen und im Fett scharf anbraten. Bei geringer Hitze etwa 10 Min. schmoren. Würzen, in Folie wickeln, 5 Min. ruhen lassen. Danach aufschneiden, und mit Püree, Preiselbeersoße sowie Thymian anrichten.

Extra-Tipp Als Aperitif zum Rehfilet empfehlen wir 'Sternstunde'. Dafür pro Glas je 2 cl Calvados, Cointreau und Maracujanektar mit einigen Eiswürfeln shaken. In eine Cocktailschale abseihen und mit Sekt aufgießen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: 40 Min.

Garen: 34 Min.

Ruhen: 5 Min.

Pro Person: 640 kcal; E 47 g, F 27 g, KH 52 g

7.21 Rehkeule in Wacholderrahm

1 Rehkeule	1 Zitrone, unbehandelt
80 g Speck, fett	10 Wacholderbeeren, zerdrückt
100 g Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Zwiebeln)	10 Pfefferkörner
20 g Tomatenmark	1 Thymianzweig
100 ml saure Sahne	1 Rosmarinzweig
200 ml Rotwein	1 Lorbeerblatt
3 EL Preiselbeeren	kalte Butterflöckchen zum Binden
	Salz, Pfeffer

Die Rehkeule enthäuten und am Röhrenknochen etwas lösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackten Wacholderbeeren einreiben.

Das Wurzelgemüse putzen und grob würfeln. Die Zitrone waschen und samt Schale in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne den Speck auslassen und die Rehkeule darin anbraten. Das gewürfelte Wurzelgemüse und Tomatenmark zugeben und anrösten. Mit Rotwein ablöschen und Sahne, restlichen Wacholder, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und die Zitronenwürfel zugeben. Die Pfanne in den Ofen geben und die Rehkeule bei 180 Grad ca. 50 Minuten schmoren.

Anschließend die entstandene Sauce passieren. Mit Butterflöckchen binden und die Preiselbeeren untermischen. Als Beilage passen gut Spätzle oder Nudeln.

7.22 Rehkoteletts

1 Handvoll Wildknochen	4 doppelte Rehkoteletts (je etwa 200 g)
2 Zwiebeln	Salz
4 Fleischtomaten	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
100 g Butter	125 g Cranberries
1 Blatt Lorbeer	1 EL Zucker
1 Zweig(e) Thymian	1 Prise(n) Zimtpulver
0.25 l Fleischbrühe	1 Prise(n) Nelkenpulver
0.25 l Weißwein trockener	2 EL Hagebuttenmark (Reformhaus)

1. Die Knochen und eventuell die Parüren waschen und trockentupfen. Die Zwiebeln schälen, die Tomaten waschen, beides vierteln. In einem Topf 40 g Butter erhitzen, die Knochen, die Parüren und die Zwiebel darin anbraten. Das Lorbeerblatt, den Thymian und die Tomaten hinzufügen. Die Brühe und den Wein angießen und etwa 10 Minuten offen, dann etwa 50 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

2. Die Koteletts mit einem Tuch abreiben. In einer Pfanne 40 g Butter erhitzen und die Koteletts darin auf jeder Seite 5 - 6 Minuten braten, dann salzen, pfeffern und warm stellen.

3. Die Cranberries waschen und mit dem Zucker, dem Zimt- und dem Nelkenpulver erhitzen, bis sie aufplatzen.

4. Den Fond durchsieben, das Hagebuttenmark einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Butter in Flocken einschwenken. Die Sauce mit den Cranberries vermischen und getrennt zu den Koteletts reichen.

Dazu schmecken Kartoffelnudeln und Fenchelgemüse.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

2000 kJ

7.23 Rehleberparfait

<i>Zutaten für 1 Terrinenform von 1 1/2 l Inhalt:</i>	Salz
225 g Rehleber	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
15 g Orangenschale getrocknete	Pastetengewürz
4 cl Wacholderschnaps	300 g Cranberries
125 g flüssige Butter, abgekühlt	1 Apfel säuerlicher
125 g Crème double	5 cl Johannisbeerlikör
	1 Prise(n) Zimtpulver

1. Die Leber waschen, trockentupfen, häuten, entseihen und würfeln. Mit der Orangenschale etwa 30 Minuten in dem Schnaps marinieren. Dann im Mixer sehr fein pürieren.
2. Die Butter und die Crème double in kleinen Portionen abwechselnd schnell in die Lebermasse einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Pastetengewürz abschmecken.
3. Die Masse in eine Terrinenform füllen. Zugedeckt in die mit heißem Wasser gefüllte Fettpfanne des Backofens (Mitte) stellen und bei 120° etwa 1 Stunde garen. Herausnehmen und erkalten lassen.
4. Die Cranberries waschen und abtropfen lassen. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Die Früchte in dem Likör so lange kochen lassen, bis die Beeren zerplatzen. Mit dem Zimt würzen und erkalten lassen.
5. Das Parfait in Scheiben schneiden und mit dem Kompott auf Tellern anrichten.

Mengenangabe: 6 Portionen

Marinierzeit 30 Minuten

Zubereitungszeit 90 Minuten

Kühlzeit 300 Minuten

1400 kJ

7.24 Rehmedaillons in Preiselbeersahne

1 Zwiebel	4 Wacholderbeeren
2 EL Butter	2 Blätter Lorbeer
2 EL Öl	1 Gewürznelke
16 Rehmedaillons von je etwa 40 g	1 TL Thymian, frisch oder getrocknet
Salz	4 EL Preiselbeeren
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	2 EL Tomatenmark
16 Tiefkühl-Krokette	200 g Crème double
400 ml Rotwein	

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Rehmedaillons darin bei starker Hitze auf jeder Seite 1 - 2 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und warm stellen.
2. Die Krokette nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Die Zwiebelwürfel im verbliebenen Bratfett bei schwacher Hitze andünsten. Mit dem Rotwein ablöschen. Die Wacholderbeeren zerdrücken und mit den Lorbeerblättern, der Nelke und dem Thymian dazugeben. Die Preiselbeeren einrühren und die Sauce etwa ein Drittel einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Sauce durch ein Sieb gießen, wieder in die Pfanne geben, das Tomatenmark und die Crème double einrühren. Die Rehmedaillons samt dem ausgetretenen Saft in die Sauce legen und darin etwa 3 Minuten erwärmen.
5. Die Rehmedaillons auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Preiselbeersahne überziehen. Die Krokette und nach Belieben Preiselbeerkompott dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 35 Minuten

3300 kJ

7.25 Rehmedaillons mit Calvados-Äpfeln

1 säuerlichen Apfel	Salz, Pfeffer,
2 cl Calvados	2 EL Butter
1 Spritzer Zitronensaft	50 g Crème fraîche
1 TL Zucker	3 EL Wildpreiselbeeren
12 Rehmedaillons à 60 g	2 EL gehackte Walnüsse

Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in Scheiben schneiden. Calvados mit Zitronensaft, Zucker und 1/3 Tasse Wasser mischen, aufkochen lassen, Apfelscheiben hineinlegen, zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und einige Zeit ziehen lassen. Während dieser Zeit die Rehmedaillons würzen und in erhitzter Butter von jeder Seite 5 Minuten braten. Crème fraîche mit Wildpreiselbeeren und gehackten Walnüssen verrühren. Apfelscheiben aus dem Sud nehmen, auf Teller legen. Auf jede Scheibe etwas von der Preiselbeermischung geben und nach Wunsch mit einem Klecks Wildpreiselbeeren garnieren. Je 3 Rehmedaillons dazu legen und nach Geschmack alles mit gehackten Walnüssen bestreuen. Dazu passen gebackene Kartoffelkroketten oder Schweizer Rösti.
427 kKalorien/ 1785 kJ

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten**Garzeit** 20 Minuten**7.26 Rehschnitzel in Preiselbeer-Orangensaft**

8 Rehschnitzel aus der Keule	80 g Mehl zum Panieren
1 TL grüner Pfeffer	2 Eier
Abrieb von einer Orange	2 EL geschlagene Sahne
100 ml Orangensaft	100 ml Rotwein
1 TL Preiselbeeren	100 ml dunkler Bratenfond
20 g Butterschmalz	

Die 8 Rehschnitzel aus der Keule in verquirltem Ei und Mehl panieren. Eine passende Pfanne erhitzen und das Butterschmalz zugeben. Darin dann das panierte und gewürzte Fleisch kurz von beiden Seiten anbraten und warm stellen. Den entstandenen Bratensatz mit Orangensaft, Bratenfond, und Rotwein ablöschen und mit Preiselbeeren und Pfeffer abschmecken und einkochen lassen. Die geschlagene Sahne unterheben. Anschließend auf warmen Tellern pro Portion ein Rehschnitzel anrichten, Soße hinzugeben. Als Beilage eignet sich Rahmgemüse, in Portwein eingelegte Feige und in Butterschmalz geschwenkte

Spätzle.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

7.27 Rinderhüftroulade mit Rotweinstachelbeeren und Kroketten

2 Rinderhüftschnitzel (à 200 g)	1 1/2 EL Preiselbeeren
3 EL Stachelbeeren	1/8 l brauner Kalbsfond
30 g gekochter Schinken	Rosmarin
1 1/2 EL Pinienkerne	8 Stk. Kroketten (Fertigprodukt)
1/2 TL grüne Pfefferkörner	1 TL Butterschmalz
3 EL Frischkäse	Rosmarin
1 1/2 EL Quark	Jodsalz
1/2 EL Basilikum	Pfeffer
1/16 l Rotwein	Rapsöl

Die Stachelbeeren säubern, trocknen, abzupfen und halbieren. Schinken in feine Würfel schneiden, die Basilikumblätter grob hacken. Frischkäse, Quark, Basilikum, Schinken und Pfefferkörner gut vermengen. Die Schnitzel leicht mit Jodsalz würzen, Frischkäsemasse darauf verstreichen, einrollen und mit Bindfaden einen Kreuzbund machen. Mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Roulade in heißem Rapsöl ringsum scharf anbraten, mit Kalbsfond aufgießen und im Ofen bei 170 °C auf den Punkt garen. Pinienkerne im Butterschmalz leicht anrösten, mit Rotwein angießen, etwas Preiselbeeren dazugeben und leicht reduzieren. Die Soße mit Himbeeressig abschmecken, mit Jodsalz und Pfeffer würzen und die Stachelbeeren begeben. Kroketten im trockenen Pfännchen im Ofen goldgelb backen. Fleisch aus dem Ofen nehmen, Bindfaden entfernen. Roulade schräg halbieren, von der Schmorsoße etwas zur Stachelbeersoße untermischen. Fleisch auf flachem Teller anrichten, mit Soße überziehen, Kroketten seitwärts anlegen, mit Rosmarin garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

7.28 Rinderlende mit Meerrettich

750 g Rinderlende im Ganzen	1 EL Butter
Salz	4 EL ger. Meerrettich
Pfeffer	1 TL mittelscharfer Senf
60 g Butterschmalz	4 EL saure Sahne
2 Zwiebeln	2 EL Preiselbeeren
1/4 l Fleischbrühe	Zitronensaft
2 saure Äpfel	

Rinderlende mit Salz und Pfeffer einreiben, in Butterschmalz anbraten. Zwiebeln kurz mit andünsten, die heiße Fleischbrühe dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 40 Min. garen. In kleine Stücke geschnittene Äpfel in Butter andünsten. Meerrettich, Senf und Apfelstückchen ca. 15 Min. vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Zum Schluss saure Sahne unterheben, mit Preiselbeeren und Zitronensaft abschmecken. Auf einer Platte anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln und Gurkensalat.

Mengenangabe: 4 Portionen

7.29 Rinderroulade mit Apfel-Rotkohl

4 Scheib. durchwachsener Bauchspeck	60 g Zwiebeln
2 Scheib. Rouladenfleisch (à 180 g)	1 TL Butterschmalz
40 ml Rotwein	250 g Rotkohl
3 EL Essig	Salz, Pfeffer
1 EL Preiselbeeren	4 Pfefferkörner
1 EL Tomatenmark	3-4 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer und Muskat	2 Nelken
10 g Butter	2 Lorbeerblätter
1/8 l Milch	1/2 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
80 g Kürbis	1/8 l Rotwein
60 g Zwiebeln	1 TL Mehl
220 g Kartoffeln	100 g Wurzelgemüse
2 Wacholderbeeren	1 TL Rapsöl
1 Lorbeerblatt	80 g Zwiebeln
1 Nelke	2 Essiggurken
1 roter Apfel	1 TL scharfer Senf
1/8 l Johannisbeersaft	

Essiggurken in lange Scheiben schneiden. Zwiebeln in Streifen schneiden. Wurzelgemüse zerkleinern. Rotkohl in Streifen zerteilen, auch Zwiebeln. Apfel ausstechen, achteln, in Blättchen schneiden. Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen und pellen. Zwiebel würfeln und glasig anschwitzen. Kürbis schälen und grob raspeln. Rouladenfleisch auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen. Speckscheiben der Länge nach auflegen, obenauf die Gurkenscheiben und die Zwiebeln darauf verteilen, zusammenrollen und mit Bindfaden festbinden. Öl erhitzen, Rouladen ringsum anbraten, herausnehmen und das Wurzelgemüse anrösten; Mehl, Tomatenmark zugeben, angehen lassen und mit Rotwein und Brühe aufgießen, aufkochen lassen, Gewürze und Rouladen zufügen und ca. 30 - 35 Minuten köcheln. Rouladen herausnehmen, Sauce mit Gemüse durchpassieren, evtl. nachschmecken. Zwiebeln in Butterschmalz angehen lassen, Rotkohl zufügen, kurz dünsten, dann Apfel, Preiselbeeren, Gewürze hinein geben und mit Johannisbeersaft und Essig angießen. Rotkohl auf den Biss dünsten. Zwiebelwürfel in Butter andünsten, Kürbis zugeben, kurz garen. Kartoffeln durchdrücken, Zwiebeln und Kürbis zufügen, mit heißer

Milch zu Püree aufbereiten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Püree auf Tellern verteilen, Roulade schräg durchschneiden und darauf setzen, ringsum die Sauce verteilen. Rotkohl dazu reichen. Tipp: Rouladenfleisch aus der Oberschale vom Rind ist das Beste.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

7.30 Rückenschnitzel mit glasierten Pflaumen auf Currynudeln

8 Stk. Schweinelachsschnitzel (à 90 g)	180 ml Sahne
1 EL gehobelte Mandeln	1 TL Currypulver
1 EL Obstessig	240 g Pflaumen
1 EL Honig	160 g Eiernudeln
1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 EL Preiselbeeren	Minze, Melisse

Pflaumen säubern, entkernen, vierteln. Nudeln in leichtem Salzwasser auf den Biss kochen, kalt ablaufen lassen. Sahne steifschlagen, mit Preiselbeeren vermengen, gehobelte Mandeln leicht anrösten. Die 8 Rückenschnitzel beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne mit Rapsöl erhitzen, Schnitzel beidseitig auf den Punkt goldgelb braten. Pflaumen in heißem Butterschmalz angehen lassen, mit Honig glasieren und mit etwas Obstessig ablöschen. Nudeln in erhitztem Butterschmalz anschwanken, Curry und grüne Pfefferkörner mit unterheben und mit Salz würzen. Currynudeln auf Teller als Bett anrichten, Schnitzel daraufsetzen, Pflaumen auf das Fleisch verteilen, darauf ein Preiselbeersahnehäubchen setzen, mit Mandeln bestreuen und mit Minze und Melisse garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

7.31 Sauerbraten vom Schweinelendchen

1 mittelgroße Möhre	2 EL Öl
1 Stange Porree (Lauch)	Salz, weißer Pfeffer
3 mittelgroße Zwiebeln	1-2 EL Butter
1/4 l Essig (z. B. Rotwein-Essig)	Muskat
2 Lorbeerblätter	5-7 EL Schlagsahne
8-10 schwarze Pfefferkörner	75 g Preiselbeeren
2 Schweinefilets (ca. 600 g)	(im eigenen Saft; Glas)
1 klein. Wirsing (ca. 1 kg)	3 EL dunkler Soßenbinder
75 g durchw. Räucherspeck	etwas Zucker

Möhre schälen, waschen und grob würfeln. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. 2 Zwiebeln schälen, grob würfeln. Alles mit 3/8 l Wasser, Essig, Lorbeer und Pfefferkörnern in einem Topf aufkochen, abkühlen lassen.

Fleisch waschen und mit dem Sud begießen. Zugedeckt 1-2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Evtl. zwischendurch wenden.

Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden, 1 Zwiebel schälen. Zwiebel und Speck fein würfeln.

Fleisch herausnehmen und trockentupfen. Marinade durchsieben, Gemüse aufbewahren. Öl im Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse mit anrösten. Nach und nach mit ca. 3/8 l der Marinade ablöschen. Aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze ca. 15 Minuten schmoren.

Speck im Topf auslassen. Butter zugeben und erhitzen. Zwiebel und Wirsing darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1/8 l Wasser angießen und zugedeckt 12-15 Minuten schmoren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Fleisch warm stellen. Fond durchsieben und mit Sahne aufkochen. Preiselbeeren unterrühren. Soße binden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Alles anrichten.

Dazu: Petersilien-Kartoffeln. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Wartezeit 1-2 Tage

Portion ca.: 490 kcal / 2050 kJ; E 42 g, F 27 g, KH 16 g

7.32 Sauerbraten-Rouladen

<i>Rouladen</i>	150 g Rinderhack
100 g Möhren (grobe Scheiben)	150 g Schweinemett (ungewürzt)
1/2 Sellerieknolle (grob gewürfelt)	1 Ei (Kl. M)
3 Schalotten (geviertelt)	50 g Spinatblätter (blanchiert, grob gehackt)
3 Knoblauchzehen (halbiert)	2 EL glatte Petersilie (gehackt)
10 Gewürznelken	2 Aachener Printen (gemahlen)
10 Pimentkörner	1 EL Rosinen (in 20 ml Rum eingelegt)
1 TL schwarze Pfefferkörner	Salz, Pfeffer
1/2 Bd. Thymian	1/2 unbeh. Orange, abger. Schale von
200 ml Rotwein	1 EL Butterschmalz
100 ml Rotweinessig	4 Rosmarinzweige
4 Rouladenscheiben (a 200-250 g, aus der Rinderhüfte)	1 EL Ahornsirup
	1 TL Speisestärke
<i>Füllung</i>	2 EL Preiselbeeren
3 Schalotten (fein gewürfelt)	30 g Mandelblättchen (geröstet)
20 g Butter	

Die vorbereiteten Gemüse und Gewürze mit Rotwein, Rotweinessig und 200 ml Wasser

in einer flachen Arbeitsschale mischen. Die Rouladen hineingeben, gut mit der Marinade bedecken, mit Klarsichtfolie zudecken und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Für die Füllung Schalotten in der Butter glasig dünsten. Hack und Mett in einer Schüssel mit Ei, gedünsteten Schalotten, Spinat, Petersilie, Aachener Printen und eingeweichten Rosinen mit Rum gut vermischen. Dabei herzhaft mit Salz, Pfeffer und Orangenschale würzen. Die Rouladen aus der Marinade nehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und auf der Arbeitsfläche flach nebeneinander ausbreiten. Die Marinade durch ein Sieb gießen und auffangen. Die Füllung auf die Rouladen geben und gut verteilen. Die Fleischscheiben aufrollen und mit Küchengarn wie ein Paket fest zusammenbinden. Die Rouladen rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen. Die Rouladen darin anbraten. Das Mariniergemüse zugeben und kurz mitbraten. Den Rosmarin in den Bräter geben. Das Fleisch mit Ahornsirup würzen. Die Marinade angießen. Den Deckel auflegen. Die Rouladen auf dem Herd bei milder Hitze langsam 70-80 Minuten schmoren, dabei ab und zu mit Schmorfond begießen. Die Rouladen aus dem Schmorfond nehmen und warm stellen. Den Schmorfond durch ein Sieb in einen Topf gießen, dabei das Gemüse fest durchdrücken. Den Fond etwas einkochen lassen. Speisestärke mit wenig Wasser verrühren, die Sauce damit binden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Preiselbeeren und Mandelblättchen hineingeben und kurz erwärmen. Die Rouladen entfädeln und mit der Sauce servieren. Dazu passen Spätzle oder Salzkartoffeln.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Stunden (plus Zeit zum Marinieren)

pro Portion: 738 kcal / 3089 kJ; E 61 g, F 43 g, KH 20 g

7.33 Schmandschinken mit Preiselbeeren

4 EL Preiselbeeren	weißer Pfeffer aus der Mühle
4 Scheib. mildgeräucherter Schinken nicht zu dünn	500 ml Vollmilch
3 Zweig(e) Majoran	Zucker
40 ml trockener Weißwein	Zitronensaft
1 Prise Salz	125 g Schmand
Muskat aus der Mühle	100 ml Geflügelbrühe
	40 g Butter

Die Schinkenscheiben für mindestens zwei Stunden in mit Pfeffer und Muskat gewürzte Milch einlegen. Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und etwas mit dem Fleischklopfer klopfen. Butter in einer flachen Pfanne aufschäumen lassen und die Schinkenscheiben mit dem Majoran von beiden Seiten höchstens 1 Min. pro Seite bei mittlerer Hitze braten. Die Scheiben herausnehmen, den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen, die Brühe zugeben und 2 Min. köcheln. Den Schmand einrühren, die Schinkenscheiben kurz in der Sauce erwärmen und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Wahrscheinlich ist kein Salz mehr nötig. Schinkenscheiben mit Sauce anrichten und Preiselbeeren dazugeben. Als weitere Beilage einfach Petersilienkartoffeln dazu reichen.

Tipps: Das Einlegen in Milch zieht viel Pökelsalz aus dem Schinken. Das macht ihn mild und zart.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 20

7.34 Schmorsteak vom Rind mit Rotweintrrauben und Butterspätzle

1 Tasse Mehl	1 TL grüne Pfefferkörner
1/2 Frühlingslauch	2 Nelken
je 150 g Weintrauben (blau und weiß)	4 Wacholderbeeren
4 Rinderhüftsteaks (à 90 g)	2 Lorbeerblätter
Thymian	1 EL Tomatenmark
Muskat	1 EL Mehl
Jodsalz, Pfeffer	Wasser
1/2 EL Butterschmalz	2 Eier
1/2 EL Rapsöl	150 ml Fleischbrühe
1/16 l Johannisbeersaft	1/8 l Rotwein (kräftig)
1 EL Preiselbeeren	

Trauben waschen, halbieren, entkernen. Frühlingslauch säubern und in feine Scheiben schneiden. Mehl, Ei, Wasser mit Jodsalz und Muskat würzen, zu einem Teig verschlagen, bis er Blasen wirft. Teig mit Spätzlehobel in kochendes Salzwasser eintropfen lassen. Spätzle herausnehmen, kalt ablaufen lassen. 4 Rinderhüftsteaks in Klarsichtfolie leicht anklopfen und würzen. Frühlingslauch in heißem Rapsöl angehen lassen, Fleisch beidseitig scharf mitanbraten, mit Mehl bestäuben, Tomatenmark zufügen, leicht mitanrösten. Lorbeer, Wacholder, Nelken und grüne Pfefferkörner dazugeben und mit Rotwein angießen, mit Fleischbrühe auffüllen, köcheln lassen und mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Ca. 18 -20 Minuten schmoren lassen. Preiselbeeren in heißer Pfanne angehen lassen, mit Johannisbeersaft aufgießen, Trauben zugeben, leicht reduzieren lassen und mit Rotwein nachschmecken. Trauben gut baden lassen. Spätzle in Butterschmalz anschwemmen und mit Jodsalz und Muskat würzen. Spätzle auf flachem Teller anrichten, Schmorsteak mit Soße danebensetzen. Rotweintrrauben über das Fleisch verteilen und mit Thymiansträußchen garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

7.35 Schweinebraten im Schwarzbrotmantel

1.25 kg Schweineschulter	1 Dos. (klein) Pfifferlinge
Salz, Pfeffer	250 g Schalotten
125 ml Wasser	etwas Butter
250 ml Rotwein	1/2 TL Zucker
125 ml Fleischbrühe	4 EL saure Sahne
8 EL geriebenes Schwarzbrot	1 EL Mehl
4 EL Preiselbeeren	1 EL Preiselbeeren
1 Msp. gemahlene Nelken	

Schweinefleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. In einen Bräter geben und mit 1/8 l kochendem Wasser übergießen. In den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 200 °C (Elektro) oder Stufe 3 - 4 (Gas) in 60 bis 75 Minuten braun braten. Zwischendurch den Braten mit Rotwein und Brühe begießen. Die Zutaten für die Kruste miteinander verrühren, 15 Minuten vor Ende der Bratzeit das Fleisch damit bestreichen und fest werden lassen. Nach Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit restlichem Rotwein und restlicher Fleischbrühe lösen. Pfifferlinge und in Butter und Zucker braun gebratene Schalotten (ganz lassen) hinzugeben. Mit saurer Sahne und angerührtem Mehl binden. Mit Preiselbeeren abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

7.36 Schweinelende im Speckmantel mit Blaubeersauce

700 g Schweinelende	Salz
700 g Süßkartoffeln	Pfeffer
200 g Blaubeeren	Rosmarin
200 g Speck, 100 ml Rotwein	Butter
150 ml Brühe	Butterschmalz
3 Äpfel	1 EL Preiselbeeren
50 g Zwiebeln	

700 g Schweinelende waschen, trocken tupfen und mit Senf bestreichen und mit Pfeffer würzen. 200 g Speck auf einer Klarsichtfolie verteilen, die Lende in die Mitte legen und den Speck mit Hilfe der Folie drumherum wickeln. Die Lende in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten. 700 g Süßkartoffeln schälen und in große Ecken schneiden. 3 Äpfel waschen, entkernen und vierteln. Süßkartoffeln und Äpfel in eine große Auflaufform geben, mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Die Lende mit in die Auflaufform legen und bei ca. 160° Grad im vorgeheizten Ofen 30-40 Minuten garen. 50 g Zwiebeln schälen und fein würfeln. Inzwischen 200 g Blaubeeren waschen. Inzwischen in einem Topf Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Anschließend die Blaubeeren hinzufügen und anschwitzen. Danach 100 ml Rotwein und etwa 150 ml Brühe aufgießen und langsam einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer

und 1 EL Preiselbeeren abschmecken. Die Schweinelende in Scheiben schneiden und mit dem Süßkartoffel-Apfel-Gemüse und der Blaubeersauce auf Tellern anrichten und servieren.

7.37 Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Jodsalz, Pfeffer	1 TL Kapern
1/8 l Fleisch- oder Gemüsebrühe	2 Sardellen
1 EL gehackte Petersilie	4 Zitronenscheiben
1 EL Schnittlauchröllchen	1 TL Butter
1/2 TL Meerrettich	1/2 TL Rapsöl
1 TL Senf	5 EL Semmelbrösel
5 EL Obstessig	1 EL Mehl
2 EL Keimöl	1 Ei
4 groß. Kartoffeln	2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale (à 180 g)
1 EL Preiselbeeren	

Die Schnitzel leicht klopfen und mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Dann in Mehl wenden, durch das geschlagene Ei ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Große Kartoffeln gut waschen, in Salzwasser kochen, abgießen, ausdampfen lassen, dann pellen und in Scheiben schneiden. Senf, Meerrettich, Öl, Essig, Schnittlauchröllchen und die gehackte Petersilie zu den Kartoffeln geben, mit heißer Fleisch- oder Gemüsebrühe übergießen und mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel in heißem Rapsöl beidseitig goldgelb braten, zum Schluss die Butter dazugeben und nachbraten. Preiselbeeren auf 2 Zitronenscheiben verteilen. Sardellen ringeln, auf Zitronenscheiben setzen und mit den Kapern füllen. Den Kartoffelsalat auf Tellern verteilen, je 1 Schnitzel dazulegen und jeweils mit einer Zitronenscheibe, Preiselbeeren und Sardellenring garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

7.38 Wild-Geschnetzeltes

600 g zartes Hirschfleisch * geschnetzelt, z.B. vom Schlegel	1 dl Weißwein
1 EL Margarine	1 dl Bratensauce, angerührt
1 TL Salz	1 EL Johannisbeergelee
Paprika	2 EL Preiselbeeren
Pfeffer	2 dl Doppelrahm
2 EL Cognac, nach Belieben	150 g Brombeeren, nach Belieben, tiefgekühlt

Das Fleisch in der heißen Margarine evtl. portionenweise gut anbraten, würzen, den Cognac drübergießen und mit dem Fleisch gut vermischen, aus der Pfanne nehmen. Den Bratsatz

mit dem Wein auflösen und bei starker Hitze zur Hälfte einkochen lassen. Bratensauce zugeben, 1 Minute kochen lassen. Gelee und Preiselbeeren zugeben, kurz aufkochen, den Rahm dazugießen, unter Rühren alles zu einer sämigen Sauce einkochen lassen. Das Fleisch und die aufgetauten Brombeeren in der Sauce nur heiß werden lassen. Spätzli, Knöpfli oder Nudeln dazu servieren * Auch Rehfleisch oder Hirsch und Reh gemischt können verwendet werden.

Tipps - Die Kochzeit des Wildgeschnetzelten kann sich verlängern, wenn das Fleisch von einem zäheren Stück stammt Das Fleisch wird in der Sauce gekocht, dann erst Gelee, Preiselbeeren und den Rahm beifügen. - Wer keine Brombeeren im Tiefkühlvorrat hat, erhöht die Preiselbeer- oder Cranberrymenge auf 5-6 Esslöffel. Der Doppelrahm verfeinert die Sauce nicht nur, sondern lässt sie auch dank seines hohen Fettgehaltes keinesfalls scheiden. - Wer die Kombination von Fleisch und Früchten nicht mag, kann das Gericht auch mit Pilzen bereichern. Sie werden nach dem Fleisch in der Bratpfanne kurz angedämpft und ebenfalls nur in der Sauce wieder erhitzt. - Die halbe rezeptierte Menge gibt, auf Toast angerichtet, eine herbstliche Vorspeise.

Mengenangabe: 4 Personen

7.39 Wildgulasch in Thymiansahne

2 EL Öl	1 Tasse Rotwein
50 g durchwachsenen Speck	1/2 l Fleischbrühe
600 g Wildfleisch (Reh-, Hirsch-, oder ein anderes Wildgulasch)	1 Bd. Thymian
2 Zwiebeln	Salz
1 Bd. Suppengemüse	Pfeffer
2 EL Mehl	2 EL Preiselbeeren
	2 EL Senf
	1 Becher Sahne

Öl in einem Topf erhitzen und durchwachsenen Speck (gewürfelt) darin glasig schwitzen. Wildfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Das gewürfelte Fleisch zum Speck geben und braun anbraten. Zwiebeln schälen, fein würfeln, zum Fleisch geben und kurz anschwitzen. Suppengemüse putzen, waschen, würfeln dazugeben und anrösten. Mehl über die angebratenen Zutaten streuen und kurz anschwitzen. Rotwein und Fleischbrühe zugeben. Thymian verlesen, waschen, fein hacken und zum Gulasch geben. Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen. Preiselbeeren und Senf zugeben und unterrühren. Das Gulasch bei milder Hitze ca. 50 Min. köcheln lassen. Sahne steif schlagen und unter das fertige Gulasch ziehen. (Nicht mehr kochen lassen!) Je nach Bedarf kann das Gulasch mit etwas Speisestärke nachgebunden werden.

Mengenangabe: 4 Portionen

7.40 Wildgulasch mit Porree

1 kg Wildgulasch	Salz, Pfeffer
2 rote Zwiebeln	300 ml Wildfond
100 g Knollensellerie	4 EL Johannisbeergelee
300 g Porree	4 EL Preiselbeeren
1 Zweig Thymian	60 ml Sahne
1 Zweig Rosmarin	Soßenbinder
3 EL Butterschmalz	

Das Fleisch trockentupfen. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Den Sellerie schälen, waschen und in Würfel teilen. Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Thymian sowie Rosmarin abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen. Das Butterschmalz in einem passenden Bräter erhitzen und das Fleisch darin ringsum anbraten. Anschließend mit Salz sowie Pfeffer würzen. Das Gemüse und die Kräuter zufügen. Nach ca. 8 Min. den Wildfond angießen und das Ganze bei milder Hitze ca. 50 Min. ziehen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit das Johannisbeergelee und die Preiselbeeren unterrühren. Das Gulasch noch einmal kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne zufügen, kurz einkochen lassen und die Soße mit etwas Soßenbinder nur leicht andicken. Das Wildgulasch evtl. mit Rosmarin und Thymian garniert servieren. Prima dazu schmecken Schupfnudeln oder auch Baguette.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

pro Person ca.: 545 kcal; E 65 g, F 26 g, KH 13 g

7.41 Wildschweinkeule mit Kartoffelpüree und Brokkoli mit gerösteten Pinienkernen

1-1.5 kg Wildschweinkeule	1 kg Brokkoli
2 Möhren	100 g Pinienkerne
1/2 Porreestange	Olivenöl
1/2 Knollensellerie	Butter
1 Zwiebel	Salz
3 Birnen	Pfeffer
Preiselbeeren	Muskatnuss
1-1.5 kg mittelfeste Kartoffeln	Wacholderbeeren
5 Haushaltszwiebeln	

Die Keule gut mit Salz und Pfeffer einreiben und in heißem Olivenöl anbraten. Geputztes Gemüse in Würfel schneiden, dazugeben und mit schmoren. Das Ganze mit Wasser angießen und im Ofen bei 200°C garen (ca. 1 Stunde je Kilogramm). Die Keule zum

Aufschneiden auf einem Brettchen zugedeckt ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Wacholderbeeren entfernen und das Gemüse pürieren, eventuell die Soße noch etwas binden. Die Birnen schälen und in Wein gar ziehen lassen und zum Servieren mit einem Teelöffel Preiselbeeren füllen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Zwiebeln schälen in Ringe schneiden und in Butter goldbraun schmoren. Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit heißer Milch und Butter glatt rühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Der Brokkoli wird geputzt und in Röschen geschnitten und in Salzwasser - das mit Muskatnuss und ein wenig Butter gewürzt wird - gekocht. Die Pinienkerne werden in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun geröstet und über den gegartem Brokkoli gegeben.

Menü: Vorspeise: Tomatensuppe mit selbstgebackenem Baguette Hauptgericht: Wildschweinkeule mit Kartoffelpüree und Brokkoli mit gerösteten Pinienkernen Dessert: Vanillecreme mit Himbeerschaum

7.42 Wildschweinschnitzel mit Preiselbeersauce

6 Wildschweinschnitzelchen à 50 g	1/4 l Sahne
200 g Waldpilze	2 EL Preiselbeeren
1 Scheib. geraucher Bauchspeck, fein gewürfelt	1/2 TL Wacholderbeeren, zerrieben
3 Schalotten, fein geschnitten	1/2 Bd. Blatt Petersilie, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten	1 Zweig Thymian
1/4 l Fleischbrühe	1 EL Butter
1 EL Rotweinessig	1 TL Mehl
1/8 l Rotwein	Salz, Pfeffer
	Olivenöl zum Anbraten

Die Schnitzelchen flach klopfen, pfeffern, salzen und in heißem Olivenöl von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Dann herausnehmen und warm stellen. In der Fleischpfanne zwei Schalotten und Speck andünsten. Mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen, den Essig und die Wacholderbeeren zugeben. Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen und passieren. Die Sahne mit dem Mehl gut vermischen und damit den Fond abbinden. Die Preiselbeeren unter die Sauce mischen.

Die restliche Schalotte in einer Pfanne mit Butter dünsten, Knoblauch und Pilze dazugeben und bei starker Hitze anbraten. Bevor die Pilze braun werden, die Pfanne vom Feuer ziehen und gezupften Thymian und Petersilie untermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Schnitzelchen in der Sauce erwärmen und auf Tellern anrichten. Die Pilze darauf geben und die Sauce angießen. Dazu passen gut Semmelknödel oder Spätzle.

7.43 Zartes Hirschsteak mit Preiselbeerbirne an Burgundersauce

4 Hirschsteak (à 180g)	40 g Butter
100 ml Rotwein	40 g Zucker
400 ml Öl	100 g Zwiebeln
60 g Preiselbeeren	1 Zitrone
1000 g Rotkohl	2 Birnen
40 g Schmalz	2 Äpfel
10 g Stärkemehl	1 kl. Bd Petersilie
1000 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer, Essig, Lorbeer, Nelken
250 ml Milch	

Den geputzten, von den äußeren Blättern und vom Strunk befreiten Rotkohl in einer Schüssel mit Salz, Zucker und Essig wie zu Salat anmengen und die feine Scheiben geschnittenen Äpfel hinzugeben. Nun alles in einen Topf mit heißem Schmalz geben und unter Zugabe von etwas Wasser weich dünsten. Eine Zwiebel, Lorbeer und Nelken mit dünsten. Mit der Hälfte des angerührten Stärkemehls binden und warm halten. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen und dann heiß durch eine Kartoffelpresse pressen. Nun die passierten Kartoffeln mit der heißen Milch, Butter, Salz und Muskatnuss vermischen und locker- und schaumig schlagen, ebenfalls warm stellen. Die Steaks kurz von beiden Seiten in der Pfanne braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln mit in der Pfanne anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen. Nach Bedarf den Fond etwas mit Stärkemehl binden und fertig ist die Burgundersauce. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen und in etwas Zuckerwasser mit dem Zitronensaft gar dünsten und mit Preiselbeeren füllen.

Mengenangabe: 4 Personen

8 Geflügelgerichte

8.1 Ananas-Hähnchen mit geschmortem Chicorée

Für den Chicorée

2 Chicorée
2 Schalotten
2 EL Olivenöl
1 TL Puderzucker
1 Zweig Thymian
100 ml Gemüsebrühe
1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Preiselbeeren

Für das Ananashähnchen

1/4 Ananas
300 g Hähnchenbrustfilet
1 Schalotte
1 EL Butterschmalz
etwas Salz, Pfeffer
1 TL Currypulver
1 Zweig Rosmarin

Chicorée halbieren und den Strunk herausschneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Chicoréehälften anbraten, Schalotten zugeben, die Chicoréehälften mit Puderzucker bestäuben und goldbraun karamellisieren. Thymian hinzufügen und alles mit Brühe ablöschen. Nach ca. 2 Minuten den Chicorée herausnehmen und die Flüssigkeit in der Pfanne etwas einkochen. 1 EL Olivenöl, etwas Zitronensaft und Preiselbeeren untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ananas schälen, halbieren und den Strunk ausschneiden. Dann das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Hähnchenfleisch ebenfalls in Würfel schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Die Fleischwürfel zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ca. 2 Minuten die Ananaswürfel untermischen und alles noch 1 Minute braten. Die Pfanne vom Herd ziehen, Curry untermischen und alles noch kurz ziehen lassen. Den Rosmarin abspülen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und grob schneiden. Chicorée fächerförmig auf Tellern auslegen, das Ananascurry dazu reichen, mit Rosmarin bestreuen und servieren.

Mengenangabe: 2 Personen

8.2 Champignonsahne-Hähnchen mit Preiselbeerfüllung

200 g Champignons
3 Hähnchenbrustfilets
50 g geriebener Gouda
3 EL Preiselbeeren

1 Beutel Gewürz für Sahne-Hähnchen
250 g Sahne zum Kochen
1 EL Mandelblättchen

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit einem

Messer längs eine Tasche einschneiden. Den Gouda mit den Preiselbeeren verrühren. Anschließend die Hähnchenbrustfilets damit füllen und auf die Champignons legen. Gewürz für Sahne-Hähnchen mit Sahne verrühren und über die Hähnchenbrustfilets gießen. Die Filets mit den Mandelblättchen bestreuen und im Backofen etwa 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 3 PERSONEN:

8.3 Gänsebrust mit Speckrosenkohl und Bratapfel

1 1/2 EL Rapsöl	4 (á 100 g) Äpfel
60 ml Weißwein	250 g Zwiebeln
1/2 EL Zucker	60 g Räucherspeck
10 g Butter	400 g Rosenkohl
200 ml brauner Geflügelfond	880 g Gänsebrust
2 Beifußblätter	Salz, Pfeffer, Muskat
2 Thymianzweige	6 Wacholderbeeren
1/2 EL Rosinen	6 Pfefferkörner
1 EL Preiselbeeren	2 Lorbeerblätter
1/2 EL Mandeln	

Rosenkohl-Außenblätter entfernen, am Strunk einen Kreuzschnitt machen und in leicht gesalzenem Wasser auf Biss kurz kochen. Anschließend kalt abschrecken (blanchieren), abtropfen lassen und halbieren. Zwiebeln schälen, 60 g der Zwiebeln feinwürfeln und restlichen grobwürfeln. Räucherspeck in feine Würfel schneiden. Die 4 Äpfel säubern und Haus ausstechen. Mandeln kurz anrösten, mit den Preiselbeeren und Rosinen vermengen. Apfelöffnungen damit füllen. Äpfel mit etwas Butter einpinseln und mit Zucker bestreuen. In die Gänsebrusthaut ein Gittermuster einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne ein wenig Rapsöl erhitzen, Gänsebrust beidseitig scharf anbraten und kurz herausnehmen. Zwiebelstücke, Lorbeer, Pfefferkörner, Wacholder, Thymian und Beifuß in der Pfanne kurz anrösten und mit Geflügelfond ablöschen. Gänsebrust mit der Hautseite nach oben auf das Aromabett legen. Im Ofen bei 160-170 °C langsam garen bis es kross gebraten ist. Zwiebeln in wenig Rapsöl angehen lassen, Speck kurz mitanbraten. Den Rosenkohl zufügen, anschwanken, mit Pfeffer, Muskat und ganz wenig Salz würzen. Bratapfel in eine Pfanne setzen, mit etwas Weißwein angießen, im Ofen auf den Punkt braten. Gänsebrust aufschneiden und die Soße abseihen. Soße auf einem flachen Teller als Spiegel angießen und die Gänsebrustscheiben darauflegen. Den Rosenkohl daneben anrichten, den Bratapfel ansetzen und mit Beifuß garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 120

8.4 Gebratene Gänsebrust mit Rotkraut-Fülläpfeln und geriebenem Kloß

1 Stange Lauch (Röstgemüse)	2 Nelken
1 Knolle(n) Sellerie (Röstgemüse)	1/4 Zwiebel
1 Kopf Rotkraut	1 Ei
1 TL Mondamin	1 1/2 EL Mehl
1 TL Zucker	4 mittl. Kartoffeln
Thymian	2 klein. Äpfel
Muskat	1/4 Karotte (Röstgemüse)
Jodsalz, Pfeffer	1 TL Honig
1/2 EL Petersilie	1 EL Preiselbeeren
1 EL Rapsöl	1/2 EL gestiftelte Mandeln
2 EL Butterschmalz	1 TL Rosinen
1/4 l brauner Grundfond	1 1/2 EL Apfelmus
1 Weißbrotscheibe	2 EL Apfelessig
2 Lorbeerblätter	1/8 l Rotwein
6 Wacholderbeeren	1 Gänsebrust (360 - 400 g)

Weißbrotscheiben entrinden, in kleine Würfel schneiden, in heißem Butterschmalz krossbraten. Mittlere Kartoffeln säubern, kochen, abkühlen lassen, schälen, reiben, mit Ei, Mehl vermengen, mit Jodsalz und Muskat würzen, Klöße formen und in der Mitte Röstbrotwürfel mit einarbeiten. Aus Rotkraut Strunk großzügig ausschneiden, Kraut in feine Streifen schneiden, mit etwas Zucker, Rotwein, Essig marinieren, etwas ziehen lassen, danach Marinade abseihen. Karotte, Sellerie schälen, Lauch säubern, alles in grobe Würfel schneiden. Rosinen, gestiftelte Mandeln, Preiselbeeren vermengen, kleine Äpfel von oben zum Stiel Kernhaus ausstechen, mit Rosinen-Marmelade füllen. Nelke, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren in ein Tee-Ei geben. Zwiebel schälen, feine Würfel schneiden. Petersilie feinhacken. Gänsebrust mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Zwiebeln in heißem Butterschmalz angehen lassen, Rotkraut zugeben, kurz mit andünsten, das Tee-Ei zufügen, mit Marinade aufgießen, Apfelmus dazu und weichdünsten, mit wenig Mondamin binden, nachwürzen, Tee-Ei herausnehmen. Gänsebrust in heißem Rapsöl beidseitig scharf anbraten, Karotte, Lauch, Sellerie, Thymian, Lorbeerblatt hineingeben, kurz mit angehen lassen, mit braunem Grundfond angießen, Brust auf das Gemüse legen, Fülläpfel mit ansetzen, im Ofen bei ca. 180 °C garen, im letzten Moment die Hautseite mit Honig einpinseln, kross gehen lassen. Kartoffelknödel in sprudelndem Salzwasser ziehen lassen bis sie obenauf schwimmen; Petersilie mit etwas heißem Butterschmalz vermengen. Gänsebrust in Tranchen aufschneiden. Rotkraut auf flachem Teller anrichten, Fülläpfel und Knödel dazusetzen, Brustscheiben anlegen, Soße rundum gießen. Petersilienbutter über den Knödel geben und mit Thymiansträußchen garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 120

8.5 Gefüllte Gans mit Rosenkohl

200 g Weißbrot	2 mittelgroße Zwiebeln
1/4 l Milch	1/2 l Geflügelbrühe, ca.
2 Eier (Gr. M)	1.2-1.5 kg Rosenkohl
Salz, Pfeffer	1 EL (10 g) Butter/Margarine
1 Dos. (425 ml) Maronen (Esskastanien)	2-3 geh. EL Mehl
1/2 Bd. Petersilie	Holzspießchen, Küchengarn
1/2 Töpfchen frischer oder	<i>Für die Bratäpfel:</i>
1-2 TL getrockneter Majoran	4 Äpfel
1 groß. Apfel (ca. 200 g)	Puderzucker
1 bratfertige Gans (4-4,5 kg)	Preiselbeeren

Brot in Scheiben schneiden, toasten und würfeln. Dann mit Milch übergießen. Eier, Salz und Pfeffer unterrühren. Maronen abtropfen. Kräuter waschen, hacken. Apfel waschen, entkernen und würfeln. Alles unter das Brot rühren. Innereien und Fett aus der Gans nehmen. Gans waschen, trockentupfen. Innen würzen. Füllen und verschließen. Keulen zusammenbinden. Gans auf den Rost mit der Fettpfanne darunter setzen. Innereien waschen. Zwiebeln schälen, vierteln und mit Innereien zugeben. 1/4 l Wasser angießen. Im Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 3-3 1/2 Stunden braten. Nach und nach Brühe und 1/2 l Wasser angießen. Gans öfter beschöpfen. Innereien nach ca. 1 Stunde herausnehmen. Fond ab und zu entfetten. Rosenkohl putzen, waschen. Übrige Zwiebel würfeln, im heißen Fett andünsten. Kohl mit Salz zugeben, 1/4- 1/2 l Wasser zugießen, aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Minuten dünsten. Ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit Gans mit kaltem Salzwasser einpinseln. Bei hoher Hitze knusprig braten. Gans herausnehmen, warm stellen. Bratfond in einen Topf durchsieben. Mehl und 4 EL Wasser glatt rühren und Fond binden. Abschmecken und etwas köcheln. Gans und Füllung aufschneiden. Alles anrichten.

Für die Bratäpfel: Äpfel halbieren, entkernen und mit Puderzucker bestäuben. Während die Gans zerlegt wird, bei 225 °C 10-15 Minuten backen. Mit Preiselbeeren füllen.

Dazu: Salzkartoffeln.

Als weihnachtliches Menü: VORSPEISE: Fleischbouillon mit Grieß-Sternen HAUPTGERICHT: Gefüllte Gans mit Rosenkohl DESSERT: Orangen-Marzipan-Mousse

Mengenangabe: 6-8 Personen:

Zubereitungszeit ca. 3% Std.

pro Portion ca.: 740 kcal / 3100 kJ; E 47 g, F 42 g, KH 38 g

8.6 Gefüllte Pute mit Cranberry-Knödel und Apfel-Rotkohl

Zutaten Für die Pute:

1 ganze Pute 4,5 kg (Freiland)

0.4 l Landwein

2 Äpfel

200 g getrocknetes Obst (Aprikosen, Apfelinge, Pflaumen)

100 g getrocknete Cranberries

4 TL Paprikapulver(edelsüß)

Salz, Pfeffer	30 g flüssige Butter
Öl, Butter	<i>Für den Apfel-Rotkohl:</i>
1 Bratschlauch O 300	1.0 kg Rotkohl
Bratengarn/ Spicknadel	2 Äpfel
<i>Für die Knödel:</i>	2 Lorbeerblätter
900 g mehlig kochende Kartoffeln	6 Schalotten
3 Eigelbe	3 EL Gänseeschmalz
50 g Kartoffelmehl (Speisestärke)	2 EL Preiselbeeren
Salz	200 ml Rotwein(oder Apfelsaft)
Frische Muskatnuss	Zucker
50 g Rohrzucker	Salz
60 g Frische Cranberries	

Die Pute innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Würfel schneiden. Das Trockenobst würfeln und mit den Äpfeln und den Cranberries mischen. Die Pute damit füllen und mit dem Bratengarn und der Spicknadel die Öffnung verschließen. Die Pute mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen und einölen.

Die Pute in den Bratschlauch legen den Wein hinzufügen und den Bratschlauch zubinden. Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Pute auf der unteren Schiene etwa 3,0 Std braten.

Danach den Bratschlauch vorsichtig aufschneiden und den Bratensud für eine Sauce abgießen. Die Pute aus dem Bratschlauch heben und wieder auf das Backblech setzen mit zerlassener Butter einpinseln und ca. 30 Min bei 180 Grad goldbraun backen. Die Pute ist gar, wenn die Kerntemperatur in der Keule etwa 80 C und in der Brust etwa 70 C erreicht hat.

Die Pute sollte noch ca. 30Min im ausgeschalteten Ofen ruhen bevor sie serviert wird. Den Bratensud durch ein Sieb in einen Topf gießen und etwas entfetten. Aufkochen, nach Belieben mit etwas Speisestärke binden und mit Salz, Pfeffer und Wein abschmecken.

Den Rotkohl putzen und vierteln. Kohl bis zum harten Strunk in feine Streifen hobeln. Danach den Kohl mit 1 gehäuften TL Salz mischen und mit den Händen 3-5 Minuten kräftig durchkneten und ruhen lassen. Die Schalotten in feine Würfel schneiden.

Das Gänseeschmalz erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Den Kohl hinzufügen und mit Rotwein ablöschen. Die Äpfel fein würfeln und mit dem Lorbeer und etwas Zucker zu dem Kohl hinzugeben. Zugedeckt bei milder Hitze 1,5 Stunden schmoren und gelegentlich umrühren. Am Ende die gekochten Preiselbeeren unterrühren und noch abschmecken.

Für die Knödel: Eine Kartoffel roh lassen die übrigen mit Schale in gesalzenem Wasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abpellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die rohe Kartoffel mit einer feinen Reibe zu der anderen Masse reiben. Das Eigelb leicht verquirlen und zu den Kartoffeln geben dann die Stärke auf den Kartoffeln und dem Eigelb verteilen und mit der flüssigen Butter zügig vermischen und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Teig zu einer 4cm dicken Rolle

formen und etwas ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Cranberries in eine Pfanne mit dem Rohrzucker weich dünsten und etwas karamellisieren. Aus der Kartoffelrolle ca. 12 gleichmäßige Stücke schneiden und in die Mitte einen kleinen Löffel mit der Cranberry-Masse setzen. Mit angefeuchteten Händen runde Klöße formen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Klöße vorsichtig hineingeben und die Hitze reduzieren. Die Klöße 10 Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, können sie mit einer Schöpfkelle herausgenommen und serviert werden.

Mengenangabe: 4 Personen

8.7 Gefüllte Truthahn-Schnitzel in Zitronensauce

30 g Zucker	150 g Camembert
2 unbehandelte Zitronen	4 Schnitzel von Markentruthahn (à 200 g)
Salz, Pfeffer, Paprikapulver	1/8 l Weißwein (z.B. Badischer) (für die Sauce)
4 EL Weißwein (z.B. Badischer)	100 g saure Sahne
4 EL Mehl	2 EL Weinbrand
4 EL Preiselbeeren	4 EL Wasser
40 g Bratenfett	

Truthahn-Schnitzel waschen und trocken tupfen. In jedes Schnitzel eine tiefe Tasche schneiden. Das Innere mit Pfeffer einreiben. Camembert in Scheiben schneiden, Preiselbeeren in die Tasche füllen, mit einem Holzspieß verschließen. Das Truthahnfleisch mit Salz und Paprika einreiben, in Mehl wenden. Pro Seite ca. 5 Minuten im Bratfett goldbraun braten. Puten-Schnitzel warm stellen. Den Bratenfond mit Wein ablöschen, kurz aufkochen.

Sauce: Zitronenschalen abreiben. Zucker und Wasser unter Rühren in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Wein und Weinbrand ablöschen, kurz aufkochen. Bratenfond, geriebene Zitronenschale und saure Sahne dazu geben und abschmecken. Zitronenscheiben auf die Schnitzel legen, das Ganze mit Sauce übergießen.

Mengenangabe: 4 Personen

491 kcal / 2051 kJ

8.8 Hähnchenbrustspieß mit Rotwein-Zwetschgen und Quarkravioli

2 Geflügelbrüste ohne Haut (à 150 g)	2 EL Preiselbeeren
8 Zwetschgen	130 g Mehl (405)
4 EL Quark	1 Ei
1 Knoblauchzehe	2 EL Wasser
1/8 l Rotwein	1/2 EL Rapsöl

1/2 EL Butterschmalz	1 EL Cassis-Essig
1 EL Petersilie	1 Eigelb
2 Rosmarinspieße mit Nadeln	Basilikum
1/4 Zimtrinde	Salz, Pfeffer
2 Nelken	Muskat

Aus Mehl, einem Ei, etwas Wasser, etwas Öl, einer Prise Salz und Muskat einen glatten Teig herstellen, in Klarsichtfolie einschlagen und über Nacht ruhen lassen. Die Petersilie fein schneiden, den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Zwetschgen säubern, halbieren und entkernen. Die Rosmarinzweige unten etwas anspitzen, durch die Geflügelbrust schieben und diese dann mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Eigelb mit etwas Wasser zu einer Eistreiche verrühren. Den Quark mit Knoblauch, Petersilie, etwas Salz und Pfeffer anmachen. Nun den Teig auf einem mehliertem Brett ausrollen, mit einem Glas oder Ausstecher runde Flecken ausstechen und die Ränder mit Eistreiche einpinseln. In die Mitte die Quarkmasse anhäufeln, mit einem weiteren Teigstück abdecken und den Rand mit einer Gabel rundum andrücken. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen, die Geflügelspieße rundum goldgelb braten und seitwärts langsam durchziehen lassen. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Ravioli einlegen und ca. 6-8 Minuten ziehen lassen. Dann herausnehmen, gut abtropfen lassen und anschließend in heißem Butterschmalz beidseitig goldgelb braten. Den Rotwein in eine erhitzte Pfanne geben, Zimtstange, Nelken und Preiselbeeren dazugeben, aufkochen lassen. Dann die Zwetschgen zufügen, mit Cassis-Essig abschmecken und auf den Biss garen lassen. Zum Schluss die Ravioli halbieren. Hähnchenbrustspieß auf tiefem quadratischen Teller anrichten, die Rotweinzwetschgen mit Soße darüber geben, Ravioli seitwärts anlegen und mit Basilikum garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

8.9 Marinierte Entenbrust mit gefüllten Preiselbeer-Birnen

Petersilie zum Garnieren	50 g Zucker
1 unbehandelte Zitrone	Salz
2 Knoblauchzehen	Pfeffer
2 Entenbrustfilets (à 350 g)	2 EL feines Rapsöl
1/2 l Weißwein	4 EL Preiselbeeren aus dem Glas
4 Birnen	125 ml Hühnerbrühe (Instant)
1 Zitrone, Saft von	2 EL dunkler Soßenbinder

Unbehandelte Zitrone heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die beiden Entenbrustfilets, Knoblauch und Zitronenscheiben in eine Schale legen. 3/8 l Wein darüber gießen und 2 Stunden ziehen lassen. Ab und zu wenden. Birnen waschen, halbieren. Stiele nicht entfernen, das Kerngehäuse herausschneiden. Restlichen Weißwein, 1/4 l Wasser, Zitronensaft und Zucker zum

Kochen bringen. Birnen 5 Minuten dünsten. Birnenhälften abkühlen lassen. Entenbrust aus der Marinade nehmen und gut trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Entenbrust darin bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 15 Minuten anbraten. Entenbrust herausnehmen und warm stellen. Bratensatz entfetten und mit der Hälfte der Marinade und Brühe ablösen. Zum Kochen bringen. Soßenbinder einstreuen und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Birnen mit Preiselbeeren aus dem Glas füllen. Entenbrust, etwas Soße und Birnen auf Teller anrichten. Mit Zitrone und Petersilie garnieren. Restliche Soße extra dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 120

701 kcal

8.10 Putenbrust mit Preiselbeersauce

1 Putenbrust mit Knochen (ca. 1,2 kg)	Orangenscheiben
Salz	<i>Preiselbeersauce</i>
Pfeffer	1 Glas Preiselbeeren (450 g)
Butterschmalz	1 Schalotte
frische Kräuter	1 EL Senf, scharfer
Tomaten-,	1 EL Rotwein
Gurken- oder	1 Zitrone, unbeh., abger. Schale von

Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, mit flüssigem Butterschmalz bestreichen, im Backofen braten.

Schaltung: 190 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 55 - 60 Min.

Putenbrust herausnehmen, erkalten lassen. Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden, wieder auf das Knochengerüst legen, mit Kräutern, Gemüse- und Obstscheiben garnieren.

Preiselbeersoße: Schalotte sehr fein schneiden, mit Preiselbeeren, Senf, Wein und Zitronenschale verrühren, abschmecken.

Mengenangabe: 10 Portionen

8.11 Putenroulade mit Gemüse-Käsefüllung und Kartoffelrösti

4 Putenschnitzel (à je 170 g)	460 g Kartoffeln, festkochend
2 EL Allgäuer Emmentaler, gerieben	1 1/2 EL Kartoffelstärke
80 g Lauch	2 EL Preiselbeeren
80 g Karotten	1 EL Rapsöl
80 g Sellerie	1 1/2 EL Butterschmalz

4 Rosmarinzweige	6 Wacholderbeeren
4 EL Blatt Petersilie	8 Pfefferkörner
1 EL Schnittlauch	250 ml brauner Kalbsfond
1 EL Petersilie	Salz, Pfeffer

Schnittlauch und Petersilie säubern, fein schneiden. Sellerie und Karotten schälen, den Lauch säubern und in feine Streifen schneiden. Reibkäse zufügen und alles vermengen. Kartoffeln schälen, säubern, mittelfein raffeln und mit etwas Kartoffelstärke vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Blatt Petersilie abzupfen. Schnitzel (à je ca. 170 g) mit Salz, Pfeffer würzen, Preiselbeeren darauf streichen, mit Blatt Petersilie belegen und das Gemüse-Käsegemisch darauf verteilen. Einrollen, mit einer Kordel einen Kreuzbund binden und mit der Pfeffermühle würzen. Roulade in heißem Rapsöl rundum anbraten, Rosmarinzweig, Pfefferkörner und Wacholderbeeren zufügen. Mit braunem Kalbsfond angießen und im Ofen bei 170° C etwa 20-25 Minuten garen. Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, von der Kartoffelmasse kleine Rösti anhäufeln, etwas flachdrücken, beidseitig goldgelb ausbacken. Roulade von der Kordel entfernen, in schräge Scheiben schneiden und die Soße abseihen. Soße auf Tellern angießen, Fleischscheiben darauf setzen, Rösti anlegen und mit Rosmarinzweig garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

8.12 Putensteaks mit Preiselbeersoße

<i>Marinade</i>	1 Ei
4 EL Öl	100 g Mandelblätter
3 EL Weißwein	2 EL Öl (evtl. mehr)
Salz	<i>Preiselbeersoße</i>
Pfeffer	1 Glas Preiselbeeren
Majoran	(Einwaage etwa 200 g)
Thymian	1/2 EL Senf
Rosmarin	1/2 Zitrone (Saft von)
Paprika	1/2 Orange (Saft von)
4 Putensteaks (je etwa 150 g)	Pfeffer
Mehl	Paprika

Für die Marinade Öl mit Wein, Salz und Gewürzen verrühren, Putensteaks 1 1/2 bis 2 Stunden darin marinieren. Die abgetropften Steaks nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Mandelblättern wenden. Öl erhitzen und Steaks von jeder Seite 4 bis 5 Minuten darin braten. Für die Soße Preiselbeeren mit Senf, Zitronen- und Orangensaft vermengen, mit Pfeffer und Paprika abschmecken. Soße über die Steaks gießen.

Beilage: Reis oder Kartoffelkroketten.

Mengenangabe: 4 Portionen

8.13 Sauerbraten von der Putenoberkeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen

1/4 Lauch	1/2 EL Schnittlauch
1/4 Karotte	1 TL Zucker
1/2 Zwiebel	1 1/2 EL Preiselbeeren
360 g Putenoberkeule (ohne Haut)	1 EL Apfelmus
Muskat	Bachkresse
Jodsatz, Pfeffer	1/16 l Essig
1 1/2 EL Kartoffelstärke	1/4 EL Rotwein
1/4 Zimtrinde	1 1/2 EL Mehl
4 Nelken	1 1/2 EL Tomatenmark
8 Pfefferkörner	1/2 Apfel
8 Wacholderbeeren	1/4 Kopf Rotkohl (klein)
2 Lorbeerblätter	1/4 Sellerie (klein)

Eine halbe Zwiebel, die eine halbe Karotte und den Sellerie schälen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Den Lauch gut waschen und in Scheiben schneiden. Das ganze Gemüse in eine Schüssel mit 1/2 l Wasser, 1/4 l Rotwein und 1/16 l Essig geben. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken und Zimtrinde hinzugeben. Das Fleisch mit Bindfäden zu einer Rolle binden und in die Beize legen. Das Ganze 2-3 Tage ziehen lassen. Das Fleisch aus der Beize nehmen, auf Küchentrepp gut trocknen und würzen. Rotkraut-Strunk gut ausschneiden und das Kraut in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, säubern und mit feiner Reibe ins kalte Wasser raffeln. Die Kartoffeln gut ausdrücken, Stärke im Wasser absetzen lassen und das Wasser ableeren. Die Kartoffelstärke mit ausgedrückten Kartoffeln und Eigelb gut vermengen. Mit Jodsatz, Pfeffer und Muskat würzen und Knödel abdrehen. Den Schnittlauch feinschneiden. Das Fleisch in etwas Rapsöl scharf anbraten und herausnehmen. Die Apfelscheiben im Topf ansautieren, Tomatenmark zufügen, etwas mehlieren, kurz anrösten, mit der Beize aufgießen und aufkochen lassen. Das Fleisch hineinlegen und ca. 35-40 Minuten schmoren lassen. Mit Essig und Preiselbeeren, Jodsatz und Pfeffer nachwürzen. Den Zucker in etwas Butterschmalz ankaramellisieren, Rotkraut zugeben, etwas Apfelmus und Brühe, Lorbeer, Wacholder, Nelke dazu und auf den Biss garen. Danach würzen. Die Knödel in leichtem Salzwasser sprudelnd ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen. Vom Fleisch den Bindfaden entfernen und in Scheiben schneiden und auf flachem Teller anrichten. Das Ganze mit Soße überziehen. Rotkraut und Knödel zur Seite anlegen, Schnittlauch über die Knödel streuen und mit Bachkresse garnieren. Spargel-Zubereitungstipps

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 120

8.14 Thanksgiving Pute

1 Babypute	300 g Preiselbeeren
2 Brötchen vom Vortag	1 unbeh. Orange, Saft und abger. Schale von
4 Stangen Staudensellerie	50 ml Johannisbeerlikör
1 Gemüsezwiebel	1 TL Pimentkörner
1 Bd. Petersilie	3 Nelken
100 g gewürfelter Katenschinken	3 TL mittelscharfer Senf
Salz	3-4 EL Honig
Pfeffer	etwas Salz
100 ml Weißwein	etwas Pfeffer
Salz	etwas Salz
Pfeffer	50 g Butterschmalz
150 ml Weißwein	2 EL Puderzucker
1-2 EL dunkler Saucenbinder	etwas Pfeffer
1 Prise Zucker	

Die Pute von innen und außen kalt abspülen, trocken tupfen. Für die Füllung trockene Brötchen würfeln, den Staudensellerie putzen, waschen und klein schneiden. Den Schinken würfeln, die Zwiebel abziehen und würfeln und die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Alles mit Salz, Pfeffer und 100 ml Wein mischen und die Pute damit füllen. Etwas Fett schmelzen, die Pute damit rundum einpinseln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E- und Gasherd: 175 °C, Stufe 2) ca. 1 Stunde braten. Dabei immer wieder mit dem restlichen Fett bepinseln, Brühe und Wein angießen, weitere 2 Stunden garen. Die Pute warm stellen. Den Bratensatz mit etwas Wasser vom Blech lösen, durch ein Sieb gießen und entfetten. Die Soße etwas einkochen, mit dunklem Soßenbinder leicht andicken und nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Preiselbeeren verlesen und waschen und mit der Schale und dem Saft der Orange, dem Likör, Pimentkörnern und Nelken aufkochen. Zugedeckt 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Dann mit dem Schneidestab des Handrührgerätes pürieren. Senf und Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale ca. 15 Minuten garen. Abgießen, etwas abkühlen lassen und dann pellen. 25 g Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend herausnehmen und warm stellen. Puderzucker in der Pfanne karamellisieren, das restliche Butterschmalz dazugeben und aufschäumen. Die Kartoffeln kurz in der Karamellbutter schwenken.

Mengenangabe: 8 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 120

985 kcal / 4123 kJ

8.15 Weihnachtsgänsebraten mit Gewürz-Rotkohl

3 Zweige Beifuß	1/2 EL Gänsefett (von oben)
50 ml Johannisbeersaft	1/2 Zwiebel in Streifen
50 ml Rotwein	1 klein. Zwiebel
1 Stange Lauch	80 g Sellerie
1 Kopf Rotkohl	1/2 Karotte
1 TL Kartoffelstärke	1/8 l Kalbsfond
Jodsalz und 1 TL Zucker	1/4 l Geflügelbrühe
2 EL Rotwein- oder Obstessig	Jodsalz und Pfeffer
1/4 Zimtstange	1 Nelke
2 Wacholderbeeren	4-6 Pfefferkörner
1 Nelke	2 Lorbeerblätter
1 Lorbeerblatt	3 Wacholderbeeren
1 roter Apfel	1 Gänsekeule
2 EL Preiselbeeren	1/2 Gänsebrust

Vorbereitung: Gänsebrust und Keule abwaschen, eventuell von Stoppeln befreien und mit Küchenkrepp abtrocknen. Röstgemüse putzen (nicht schälen), waschen und in grobe Stücke zerteilen. Rotkohl vom Strunk befreien und in grobe Streifen schneiden. Apfel ausstechen, achteln und in Blättchen schneiden.

Zubereitung: Gänsebrust mit einem Zahnstocher durch Haut und Fett mehrmals anstechen, in einem erhitzten Bräter etwas kochendes Wasser geben, Brust und Keule einlegen und zudecken, damit das Fett unter Dampf etwas aus der Brust ausläuft. Deckel abnehmen und warten, bis das Wasser verdampft ist. Dann die Gänsekeule so im eigenen Fett kross anbraten. 2/3 vom Fett abgießen (spätere Verwendung für den Rotkohl), Röstgemüse zugeben und ebenfalls mit anbraten. Wacholderbeeren, Nelke, Lorbeerblätter, Beifuß, Salz und Pfeffer dazugeben und mit Kalbsfond und Gemüsebrühe aufgießen. Den Gänsebraten in den Backofen stellen und bei etwa 180°C 80 bis 90 Minuten braten. Während des Bratvorgangs die Teile mehrfach wenden. Gänsekeule herausnehmen, in eine Servierpfanne geben und im Backofen mit Oberhitze kross nachbraten. Sauce aus dem Bräter passieren, dabei das Röstgemüse mit durchdrücken und abschmecken. Flüssiges Gänsefett in einem Topf erhitzen, Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Apfelstücke, Zwiebel und Gewürze kommen hinzu, das Ganze angehen lassen und mit dem Rotkohl auffüllen. Den Rotkohl kurz zusammenfallen lassen, mit Rotwein und Johannisbeersaft angießen und auf den Biss garen. Mit Preiselbeeren, Essig, Salz abschmecken und eventuell mit in kaltem Wasser angerührter Kartoffelstärke leicht sämig binden.

Anrichten: Keule in zwei Stücke zerteilen, Brust in schräge Tranchen aufschneiden und jeweils zur Hälfte auf zwei Tellern verteilen. Mit der Sauce überziehen und den Rotkohl dazureichen. Als weitere Beilage eignen sich rohe Kartoffelklöße.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 120

8.16 Weihnachtsgans mit Bratapfel - und Grießnocken

1 junge frische Gans (2-3 kg)
 Salz
 1 Apfel (Boskop)
 1 Zwiebel, geschält
 1 Zweig Beifuß
 1/4 l Wasser
 1/2 l brauner Fond
Grießnocken
 150 g Butter
 Salz
 4 Eier
 250 g Grieß

5 Brötchen
 1/8 l Sauerrahm
 Kartoffeln
 1 Prise Muskat
Bratäpfel
 4 Äpfel (Boskop, Cox Orange)
 50 g Butter
 1 EL Preiselbeeren
 30 g Zucker
 1/2 Zitrone, Saft von
 1 EL Weißwein

1. Die Gans salzen, mit dem halbierten Apfel, der halbierten Zwiebel und dem Beifuß füllen. 2. Das Wasser in einen Bräter geben, die dressierte Gans hineingehen und bei 220°C 1-2 Stunden (je nach Alter der Gans) braten. Dabei immer wieder mit der Flüssigkeit übergießen.

3. Nach der halben Bratzeit die Füllung aus der Gans nehmen und im Bräter mitschmoren lassen. Küchenfaden entfernen und die Gans weiter dämpfen, bis das Fleisch sehr weich ist. Erst dann die Oberhitze erhöhen, damit die Gans Farbe annimmt. Herausnehmen und warmstellen. 4. Für die Soße den Bratfond in den Bräter geben, mit dem Bratensatz und dem Apfel-Zwiebel-Gemisch kräftig durchkochen. Durchsiehen, entfetten, warm stehen.

5. In der Zwischenzeit die Butter für die Grießnocken schaumigrühren, die Eier nach und nach zugeben und den Grieß einrühren. Mindestens 1 Stunde stehen lassen, in dieser Zeit mehrmals kräftig durchschlagen. 6. Die Brötchen entrinden, in kleine Würfel schneiden, in Sauerrahm einweichen. 7. Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und grob zerteilt im Ofen (5 Minuten bei 200°C) trocknen lassen. Passieren, die eingeweichten Brötchen, Muskat und die Grießmasse zugeben, alles gut vermengen. Mit einem nassen Löffel Nocken abstechen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten garen. 8. Für die Bratäpfel die Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Äpfel in eine gebutterte flache Pfanne geben, mit den Preiselbeeren füllen und dem Zucker bestreuen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen und in den auf höchste Hitzestufe vorgeheizten Backofen (ca. 260 Grad) schieben. 15-20 Minuten braten. Kurz vor Ende der Bratzeit Zitronensaft und Weißwein zugeben. Die Äpfel so lange im Ofen lassen, bis sich eine dickflüssige Soße entwickelt hat.

9. Die Gans tranchieren, mit den Bratäpfeln und Nocken auf vorgewärmten Tellern anrichten. Fleisch und Äpfel mit ihrer Soße nappieren. Als Weihnachts-Menue: Vorspeise: Lachs auf Kressesoße Hauptspeise: Weihnachtsgans mit Bratäpfel und Grießnocken Nachspeise: Lebkuchen-Soufflé mit Rumsahne

Mengenangabe: 4 Portionen

9 Getränke

9.1 Preiselbeer-Tee

8 TL Earl-Grey-Tee
6 EL Wildpreiselbeeren
3-4 EL Honig

2 TL Vanillin-Zucker
2-3 Spritzer Zitronensaft

Tee mit 1,2 l kochendem Wasser überbrühen und 3 Minuten ziehen lassen. Dann durchsieben und mit Preiselbeeren, Honig und Vanillin-Zucker verrühren. Mit Zitronensaft abschmecken.

Mengenangabe: 8 Gläser:

Zubereitungszeit ca. 10 Min.

10 Grundlagen, Informationen

10.1 Preiselbeeren

Preiselbeeren wachsen an einem bis zu 30 cm hohen immergrünen Strauch mit ledrigen Blättchen. Sie gedeihen in subarktischen und alpinen Regionen, auf Heideboden, Hochmooren, in lichten Wäldern. Preiselbeeren sind besonders in Skandinavien und auf dem Balkan weit verbreitet. Der größte Teil der Beeren wächst wild, muss also von Hand gepflückt werden, daher der hohe Preis. Die Blüten der Preiselbeerstauden sind weiß, klein, glöckchenartig. Die Beeren sind je nach Lage von August bis Oktober reif. Die Früchte erreichen einen Durchmesser bis ca. 6 mm, sind kugelig bis oval, bei Vollreife glänzend hellrot bis scharlachrot. (Nicht zu verwechseln mit der mehligten Sandbeere.) Die Beeren haben wenig Saft, sind herb, säuerlich, aromatisch und nur die ganz reifen sind roh angenehm zu essen. Frische Preiselbeeren sind im Kühlschrank einige Wochen lagerbar; sie lassen sich tiefkühlen.

Verwendung: Preiselbeeren passen ausgezeichnet zu Wild, Geflügel, Sauerbraten, Siedfleisch, geben mit Äpfeln oder Birnen eine geschmacklich abgerundete Beilage.

Aus Preiselbeeren lässt sich beispielsweise folgendes herstellen: Konfitüre, Gelee, Kompott, Sauce, Relish, Likör, Chutney, Limonade, Sorbet.

Mengenangabe: 4 Personen

11 Käsegerichte

11.1 Camembert in Bierteig mit Birne und Preiselbeeren

2 Birnen (à ca. 150 g)	200 g Zucker
Mehl zum Bestäuben	Saft von 1 Zitrone
200 g Preiselbeeren	125 g Mehl
2 klein. runde Camembert (à ca. 125 g)	200 ml kristallklares Weizenbier
1 kg weißes Frittierfett	

Weizenbier und Mehl glatt rühren, ca. 20 Minuten kühl stellen und quellen lassen. Inzwischen Birnen schälen, halbieren und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Kerngehäuse entfernen. 1/2 Liter Wasser, Zucker und restlichen Zitronensaft aufkochen und die Birnen darin 10- 15 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und beiseite stellen. Frittierfett erhitzen. Camembert halbieren. Jede Hälfte in ca. 3 Ecken schneiden. Ecken mit Mehl bestäuben, in den Bierteig tauchen und im heißen Fett ca. 1 Minute ausbacken. Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Birnen in ca. 3 mm dicke Spalten schneiden, als Fächer mit je ca. 4 Camembertecken und Preiselbeeren auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Salatblättern verzieren. Dazu schmeckt ein kristallklares Weizenbier.

Mengenangabe: 3 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

je Portion: 620 kcal / 2600 kJ

11.2 Camemberttörtchen im Lauchmantel

1 Stange Winterlauch	4 EL Balsamicoessig
4 Scheib. Toastbrot	2 Granatäpfel
2 rote Äpfel	1 TL Rapsöl
4 Camembert (nicht zu reif)	1 EL Frischkäse
Salz und Pfeffer	2 EL Preiselbeeren
1 EL brauner Zucker	

Vorbereitung Camembert 2x quer durchschneiden. Äpfel waschen, ausstechen und in Scheiben zerteilen. Toastbrotscheiben in Scheiben wie Camembert-Durchmesser ausstechen. Granatäpfel aufbrechen, Kerne herauslösen. Lauch gut waschen, lange Blätter ablösen und blanchieren. Zucker in der Pfanne leicht schmelzen und mit Balsamico ablöschen, kurz reduzieren, beiseite stellen. Apfelscheiben in Öl anbraten. Zubereitung Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen, je 1 Apfelscheibe auflegen, in das Loch Preiselbeeren geben. Je eine Scheibe Camembert auflegen, dann wieder Apfel, Preiselbeeren und mit der letzten

Camembertscheibe abdecken. Je ein blanchiertes Lauchband ringsum das Törtchen legen, evtl. mit Zahnstocher zuhalten. Camemberttörtchen mit Granatapfelkerne belegen und im Backofen bei ca. 170° C in etwa 5 - 6 Minuten backen. Anrichten Törtchen auf Tellern verteilen, von dem Balsamicosirup ringsum träufeln.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 20

11.3 Dreierlei Käse in der Kräutersülze

Eine Hand voll Kräuterspitzen:	40 ml Kräuteressig
Basilikum, Dill, Kerbel, Petersilie, Estragon	4 Blätter Gelatine
1 TL Preiselbeeren	1 Chilischote
4 Steinchampignons	etwas Salz, Pfeffer, Zucker
100 g Camembert	1 EL
etwas Kümmel	frische geschnittene Kräuter:
2 Schalotten	Basilikum, Dill, Kerbel, Petersilie, Estragon
80 g Harzer Roller	1 l naturtrüber Apfelsaft
40 Allgäuer Bergkäse	1.25 l Molke

Den Apfelsaft mit den geschnittenen Kräutern kurz aufkochen, die Flüssigkeit abpassieren, mit Chili, Zucker, Pfeffer, Essig und Salz abschmecken und zur eingeweichten Blattgelatine hinzufügen. Dann alles in die Molke gießen, leicht gelieren lassen und in einen tiefen Teller geben. Den Allgäuer Bergkäse in Ecken schneiden, ein wenig Paprikapulver darüberstreuen und zur Sülze hinzufügen. Den Harzer in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls in die Sülze geben. Die Schalottenringe und den Kümmel darüberstreuen. Den geschnittenen Camembert in die Sülze geben und mit Champignonscheiben und Preiselbeeren garnieren. Zum Schluss die frischen Kräuter in die Sülze stecken. Empfehlung: Dazu ein Schnittlauchbutterbrot reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

11.4 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

40 ml Apfelsaft	200 g Feldsalat
40 ml Balsamico	4 EL Preiselbeeren
4 Stangen Basilikum	1 EL Butterschmalz
Salz und Pfeffer	100 g Semmelbrösel
2 Fleischtomaten	1 TL Mehl
60 g Zwiebelwürfel	2 Eier
2 EL kalt gepresstes Rapsöl	4 Camembert

Eier kräftig verschlagen. Feldsalat putzen, waschen, abtropfen lassen. Tomaten ausstechen, oben kreuzweise einschneiden, kurz ins heiße Wasser geben, abschrecken, Haut abziehen, vierteln, Kernhaus entfernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Öl, Essig, Zwiebeln, Tomatenwürfel und Basilikumstreifen mit Apfelsaft zu einer Marinade rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Camembert mit Mehl bestäuben, durch das verschlagene Ei ziehen und in Semmelbrösel wenden. Butterschmalz erhitzen und die Camembert beidseitig darin goldgelb ausbacken. Camembert auf Tellern anrichten, mit Preiselbeeren garnieren. Feldsalat mit der Marinade anmachen und dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

11.5 Kaasletts

400 g Pikantje van Gouda

1 Ei

2 EL Mehl

etwas Wasser Pfeffer

Paniermehl

Frittierfett

6 EL Preiselbeeren

Den Käse in ca. 1 1/2 Zentimeter dicke und 10 Zentimeter lange Stangen schneiden. Ei, Mehl und Wasser zu einem dicken Brei verrühren. Pfeffern. Die Käsestangen darin wenden, anschließend in Paniermehl wälzen. Die Panade sehr gut festdrücken, damit der Käse vollständig umhüllt ist. Die Kaasletts im heißen Fett schwimmend ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Preiselbeeren servieren.

11.6 Käseplatte mit Dips

Für die Käseplatte

500 g Weintrauben

250 g Parmesan (Stück)

250 g Blauschimmel-Käse

200 g Tete-de-Moine-Käse (ca., z. B. fertige Röschen)

2 Weichkäse (à 200 g; z. B. Hoch-Genuss von Champignon)

Für die Birnensoße

1 Dose (850 ml) Birnen

1 Zwiebel

1 TL Pfefferkörner

1 EL Öl

2 EL brauner Zucker

Salz

3-4 EL Preiselbeeren

Für die Orangen-Senfsoße

1/4 l Orangensaft

1 Orange

3 EL Orangenmarmelade

2 EL Zucker

Salz, Pfeffer

2 TL Senfpulver o. Dijon-Senf

Für die Pflaumensoße

200 g halbweiche Pflaumen

4 EL Johannisbeergelee

8-10 EL Balsamico-Essig

Salz

Cayennepfeffer

Trauben waschen. Parmesan zerbröckeln. Blauschimmelkäse in Scheiben schneiden. Alle Käse und Trauben anrichten.

Birnensoße: Birnen abtropfen, Saft auffangen. Birnen würfeln. Zwiebel schälen, hacken. Im heißen Öl andünsten. Pfeffer zerstoßen. Beides mit Birnen, Zucker, 8 EL Saft und Salz offen 12-15 Minuten köcheln. Preiselbeeren unterrühren. Auskühlen.

Orangen-Senfsoße: Saft, Marmelade, Zucker, Senfpulver, Salz und Pfeffer bei starker Hitze 8-10 Minuten sirupartig einköcheln, 1 Orange samt weißer Haut schälen. Die Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen. Kurz mit erhitzen, abschmecken. Auskühlen.

Pflaumensoße: Pflaumen T mit Gelee und Essig fein pürieren, abschmecken.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 450 kcal; E 31 g, F 30 g, KH 11 g

11.7 Lauchrondell mit Camembert in Nusskruste auf Rucola

2 EL Preiselbeeren	2 EL Balsamico
1 EL Pistazien (geschält)	2 EL Rapsöl (kalt gepresst)
1 EL Haselnusskerne	2 Toastbrotsccheiben
1 EL Walnusskerne	40 g Rucola
60 g Lauchblätter	1 EL Rapsöl
2 Camembert (á 140 g)	60 g Tomate
Salz und Pfeffer	2 EL Honig

Lauchblätter gut waschen, in leichtem Salzwasser blanchieren, gut abtropfen lassen auf Küchentuch trocknen. Walnusskerne, Haselnusskerne, Pistazien grob hacken, mit Honig gut vermengen, mit Pfeffermühle würzen; Tomate abziehen, entkernen, Filets schneiden. Camembert wie eine Torte halbieren, eine Hälfte mit Preiselbeeren füllen, andere Hälfte mit Pfeffermühle würzen, zusammenklappen, in zwei Lauchblätter kreuzweise einschlagen. Rucola waschen, abtropfen, mit Rapsöl kalt gepresst, Balsamico und etwas Nüsse anmachen, mit Salz und Pfeffer würzen. Toastscheiben schräg halbieren. Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen, Camembert einsetzen, im Ofen bei 170 - 180 Grad ca. 12 - 15 Minuten backen, danach halbieren. Rucola als Salatbett auf flachen Teller anrichten, Camemberthälften darauf setzen, Toastecken anlegen, mit Tomatenfilets garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

12 Kartoffel-, Gemüsegerichte

12.1 Reibekuchen mit Pumpernickel auf Apfelkompott und Preiselbeersaft

<i>Reibekuchen mit Pumpernickel</i>	vier Äpfel
400 g Kartoffeln (jeder seine Lieblingssorte)	(z.B. Jonagold, Berlepsch, Red Delicious)
3 Schalotten fein würfeln	200 ml Apfelsaft
50 g Haferflocken	50 ml Weißwein
3 Eier	100 g Zucker
Salz, Muskat	20 g Butter
reichlich Pflanzenöl	etwas Limonensaft
etwas gehackte Haselnüsse	Zimt
sechs Scheiben Pumpernickel	<i>Preiselbeersauce</i>
<i>Apfelmus und tournierte Äpfel</i>	100 g Preiselbeeren
	100 ml Apfelsaft

Kartoffeln fein reiben. Masse gut ausdrücken. Die Schalottenwürfel, Haferflocken, gehackten Nüsse und Eier zu einem Brei vermengen. Alles mit Salz und Muskat abschmecken. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen. Mit den Händen kleine Kugeln formen, flach drücken und im heißen Fett von beiden Seiten goldgelb braten. Pumpernickelscheiben auf die gewünschte Größe ausstechen und mit Butter bestreichen. Mit den warmen Reibekuchen belegen.

Apfelmus und tournierte Äpfel: Die Äpfel in je sechs Stücke schneiden und mit einem Messer in Form bringen. In einer Pfanne den Zucker mit der Butter leicht karamellisieren, mit etwas Zimt bestreuen und kurz abbrennen. Die Apfelabschnitte in die Pfanne geben und kurz schmoren. Die Äpfel mit Weißwein, dem Limonen- und Apfelsaft ablöschen und zu Kompott einkochen. Kurz bevor es fertig ist, die tournierten Äpfel dazugeben und alles erkalten lassen. Die tournierten Dekoäpfel sollten nicht zu weich werden.

Preiselbeersauce: 100 Gramm Preiselbeeren mit 100 Milliliter Apfelsaft mixen und damit Striche auf dem Teller ziehen - sehr dekorativ.

Mengenangabe: 4 Personen

12.2 Verschiedene Gemüse mit Dips

1 Schale(n) Kresse	20 ml Zitronensaft
1 Stk. Meerrettich	10 Stk. Gewürzpauschale
30 g Emmentaler, 45 %	(Salz, Pfeffer, Zucker, Schnittlauch, Petersilie)
30 g Preiselbeeren	

50 g Sahne, 30 %	400 g Fenchel
500 g Speisequark, 20 %	300 g Lauch
300 g Zucchini	400 g Staudensellerie
300 g Kohlrabi	300 g Möhren

Gemüse waschen, putzen und in gleichmäßige Stifte schneiden. Speisequark, Sahne, Creme fraîche in einer Schüssel glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Dip in drei gleiche Teile aufteilen. Kräuter waschen, fein hacken und zu einem Teil des Dips geben, nochmals glatt rühren. Meerrettich waschen, schälen, fein reiben und zu dem zweiten Teil des Dips mit den Preiselbeeren geben. Emmentaler fein reiben, zum restlichen Dip geben, zusätzlich mit gemahlenem Kümmel geschmacklich abrunden. Alle drei Dips evtl. vor dem Servieren noch einmal nachschmecken.

Anrichtehinweis: Gemüsesticks anrichten. Dips in Schalen mit glatter Petersilie garniert servieren.

Mengenangabe: 10 Personen

171 kcal / 718 kJ

12.3 Walnussgnocchi mit Waldpilzen

500 g Kartoffeln, mehlig kochend	1/2 TL Thymian, fein geschnitten
80 g geröstete Walnusskerne, gemahlen	2 TL Preiselbeeren
2 TL geröstete Walnusskerne, gehackt	2-3 EL Butter
50 g Hartweizengrieß	1-2 EL Walnussöl
ca. 100 g Mehl	Olivenöl zum Anbraten
150 g Waldpilze	Muskat
1 Schalotte, fein gewürfelt	Salz, Pfeffer
1 Tomate, gewürfelt	

Die Kartoffeln kochen, pellen, durch die Presse drücken und ausdampfen lassen. Gemahlene Walnusskerne, Grieß und Mehl zu den Kartoffeln geben, mit Salz und Muskat würzen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Nicht kneten, sonst wird der Teig zäh und klebrig. Aus dem Teig Kugeln formen und diese über eine Gabel abrollen. Die Gnocchi in leicht köchelndem Salzwasser ca. 3-5 Minuten gar ziehen lassen.

Die Pilze putzen und klein schneiden. In einer Pfanne mit heißem Olivenöl die Pilze anbraten, die Schalotte zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter die gebräunten Pilze die Tomatenwürfel mischen und Thymian dazugeben.

In einer Pfanne Butter braun werden lassen, etwas Walnussöl zugeben und die gegarten Gnocchi darin schwenken. Die Gnocchi anrichten, darauf die Pilze geben und mit Preiselbeeren und gehackten Walnusskernen garnieren.

13 Kuchen, Gebäck, Pralinen

13.1 Adventstraum-Torte

<i>Für den Rührteig:</i>	200 g Hüttenkäse
100 g Butter	200 g Preiselbeerkompott
150 g Zucker	50 g Zucker
1 TL Vanillezucker	5 Blatt Gelatine
2 Eier	250 g Sahne
150 g Mehl	<i>Für die Füllung 2:</i>
1 EL Kakao	500 g Sahne
1 TL Backpulver	2 Pkg. Vanillezucker
50 g gemahlene Haselnüsse	1 TL Spekulatiusgewürz
<i>Für den Mürbeteig ('1-2-3-Teig': ohne Eier):</i>	<i>Für die Dekoration:</i>
50 g Puderzucker	100 g Erdbeermarmelade
100 g Butter	100 ml Rotwein
150 g Mehl	200 g Preiselbeerkompott
<i>Für die Füllung 1:</i>	5 Blatt Gelatine
	14-16 Schokoladensterne

Alle Zutaten für den Mürbeteig verrühren und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kühl stellen, am besten in den Kühlschrank. Den Teig ausrollen und in eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) geben. Bei 175 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen. In allen anderen Öfen verlängert sich die Backzeit um ca. fünf Minuten.

Für den Rührteig die weiche Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und den Eiern verrühren. Mehl, Kakao und Backpulver dazugeben und unterheben; am besten das Mehl vorher sieben. Zuletzt die leicht angerösteten und ausgekühlten gemahlene Nüsse hinzufügen. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 175 Grad Umluft ca. 35. Min backen. Für die erste Füllung alle Zutaten vermischen, Sahne schlagen und unterheben, mit der aufgelösten Gelatine andicken.

Für die zweite Füllung Sahne schlagen, Zucker und Gewürze unterrühren.

Zusammensetzen der Torte: Den Rührteigboden zweimal durchschneiden. Einen Ring um den Mürbeteigboden legen und den Boden mit Erdbeermarmelade bestreichen. Einen Rührteigboden darauf setzen, die erste Füllung darüber streichen, den zweiten Boden auflegen und die Hälfte der Spekulatius-Sahne darauf verstreichen. Den letzten Boden auflegen und mit dem Rest der zweiten Füllung bestreichen, dabei etwas für den Rand und die Dekoration zurücklassen.

Gelatine einweichen und mit dem Rotwein und den Preiselbeeren vermischen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, alles auf der Torte verteilen. Den Kuchen zwei bis drei Stunden

kalt stellen. Den Ring entfernen und den Rand mit Spekulatiussahne glatt streichen. Zum Schluss die Torte mit Sahnetupfern und Preiselbeeren plus Schokosternen verzieren.

13.2 Amerikanischer Apfelkuchen

Für den Teig:

500 g Weizenvollkornmehl
1 Pk. Hefe
30 g brauner Zucker
1 Pr. Salz
1/2 Zitrone (Schale; unbehandelt)
100 g zerlassene Butter
375 ml (3/8 l) lauwarme Milch
100 g frische Erdnüsse

1.5 kg säuerliche Äpfel
1/2 Zitrone (Saft)
3 EL Preiselbeeren
70 g brauner Zucker
100 g frischen, geschälten Erdnüssen
50 g Rosinen

Beigabe:

Schlagsahne
Sahnesteif Vanillegeschmack

Für den Belag:

Für den Teig: Mehl in eine Schüssel geben, mit Hefe sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Zitronenschale, Butter und Milch hinzufügen. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes etwa 5 Min. kneten bis der Teig Blasen bildet den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange ruhen lassen bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat. Erdnüsse schälen, die roten Kernhäutchen entfernen, unter den Teig mischen. Den Teig gleichmäßig auf eine gefettete Fettfangschale streichen.

Für den Belag: Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien größere Äpfel achteln, auf dem Teigboden verteilen, mit Zitronensaft beträufeln. Die restlichen abgetropften Preiselbeeren mit dem Zucker, den Erdnüssen und Rosinen über den Teig verteilen. Den Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Bei 175-200 Grad (Gas: 3-4) 30-40 Min. backen. Beigabe: Steif geschlagene Sahne.

13.3 Apfel-Preiselbeerkuchen

Teig

250 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g Butter oder Margarine
70 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
1 Ei

3/8 l Milch
30 g Zucker
1 Pkg. Vanille-Puddingpulver
750 g Äpfel
3 EL Zitronensaft
100 g Preiselbeerkonfitüre
3 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL geröstete Mandelblätter

Belag

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. Für

den Belag Milch und Zucker ankochen mit angerührtem Puddingpulver andicken, abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet. Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform ausrollen, einen etwa 4 cm hohen Rand andrücken und Teigboden mehrmals einstechen. In den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200°C / 10 Minuten. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Oberfläche mehrmals einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Teigboden mit Preiselbeerkonfitüre bestreichen. Pudding darübergeben und Apfelviertel hineinsetzen. Wieder in den Backofen setzen. T : 200°C / 35 bis 40 Minuten, 5 Minuten 0. Aprikosenkonfitüre erhitzen- durch ein Sieb streichen und den warmen Kuchen damit bestreichen. Mandelblätter darüberstreuen.

Mengenangabe: 1 Portion

13.4 Birnen-Kokos-Kuchen

400 g Kuchenteig für Obstkuchen (Kühlregal)	150 g Sauerrahm
600 g mittelreife Birnen	50 g Zucker
2 EL Zitronensaft	50 g Kokosraspel
1 Ei	2 EL Paniermehl
	125 g Preiselbeeren

Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen. Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in dünne Spalten teilen, mit Saft beträufeln.

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Ei, Sauerrahm, Zucker, Kokosraspel verrühren. Paniermehl auf den Teig streuen, Kokosmasse darauf verteilen. Birnenspalten trockentupfen, auflegen. Kuchen ca. 30 Min. backen. Erkalten lassen, in Stücke schneiden. Je 1 TL Preiselbeeren darauf setzen. Nach Wunsch mit Kokospänen garnieren.

Mengenangabe: 20 Stücke:

13.5 Birnen-Marzipan-Kopenhagener

2 reife Birnen	6 EL raffiniertes Rapsöl
2 EL Zitronensaft	1 Pkg. Vanillezucker
300 g Marzipanrohmasse	1 Prise Salz
2 Eier	300 g Mehl
115 g Zucker	1 Pkg. Backpulver
150 g Magerquark	1 TL Schlagsahne
6 EL Milch	8 TL Preiselbeeren

Reife Birnen waschen, trockentupfen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnenhälften in Spalten schneiden und mit Zitronensaft bestreichen. Die Marzipan-Rohmasse, 1 Ei und 40 g Zucker cremig rühren. Makronenmasse in einen Spritzbeutel

mit Sterntülle geben. Für den Teig Quark, Milch, raffiniertes Rapsöl, restlichen Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, ca. 1/3 unter die Quarkmasse rühren und das restliche Mehl unterkneten. Quark-Öl-Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem langen Rechteck von 24x48 cm ausrollen. Teigplatte der Länge nach halbieren und jede Hälfte in 4 Quadrate (12x12 cm) schneiden. Übriges Ei trennen und das Eigelb mit Sahne verrühren. Die Ecken der Teigquadrate mit Eiweiß bestreichen und ca. zur Hälfte zur Mitte überklappen. Ecken gut andrücken. In die Mitte jeweils einige Birnenspalten legen und einen dicken Makronentuff spritzen. Kopenhagener auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und den Teig mit Eigelb bestreichen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gasherd: Stufe 2), auf der 2. Schiene von unten ca. 20 Minuten backen. In den letzten 5 Minuten eventuell abdecken. Fertige Kopenhagener auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit einem Klecks Preiselbeeren servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

13.6 Butter-Beeren-Torte

50 g Raspelschokolade	1 Msp. Backpulver
6 Blätter Zitronenmelisseblättchen	Butter für die Form
2 frische Eier	150 g Butter
50 g Zucker	75 g Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker	200 g Quark
40 g Mehl	100 g Preiselbeermus
25 g gemahlene Haselnüsse	Preiselbeeren

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Springform nur am Boden einfetten. Die Eier trennen. Die Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Nüsse unterarbeiten. Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und im heißen Ofen (mittlere Schiene) ca. 25 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen. Kalten Kuchen 1x querteilen. Die Butter und den gesiebten Puderzucker mit dem Handrührgerät sehr schaumig schlagen (Die Masse sollte sehr hell, fast sahnig sein). Dann mit einem Schneebesen esslöffelweise erst den Quark, dann 100 g Preiselbeeren pürieren und unterrühren. Etwa die Hälfte der Buttercreme auf dem unteren Boden verstreichen, den Deckel aufsetzen. Die restliche Buttercreme auf dem Kuchen und am Rand verstreichen. Den Rand mit der Raspelschokolade verzieren. Die Torte nach Geschmack mit den restlichen Preiselbeeren und Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

444 kcal / 1859 kJ

13.7 Cappuccino-Preiselbeer-Torte*Für den Biskuit:*

6 Eier
 5 EL heißes Wasser
 170 g Zucker
 1 Pkg. Vanillinzucker
 1 Prise Salz
 100 g Mehl
 75 g Speisestärke
 10 g dunkler Kakao

Für den Mürbeteig:

125 g Mehl
 1 Msp. Backpulver
 50 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

100 g Butter

Für die Füllung:

1 Glas Wildpreiselbeerkonfitüre
 (möglichst fest und nicht flüssig) à 370 g
 3 EL Johannisbeergelee
 750 ml Sahne
 3 Pkg. Sahnesteif
 2 EL Zucker
 3 EL gesüßtes Instant-Cappuccinopulver
 70 g geraspelte Blockschokolade für die
 Dekoration, ca.

Für den Mürbeteig alle Zutaten erst mit dem Mixer und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Den Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Eine Springform (28 cm Durchmesser) einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form drücken. Den Mürbeteig bei 180 Grad etwa 8 bis 10 Minuten backen. Den Mürbeteigboden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Für die Biskuitböden die Böden von zwei Springformen (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Eier mit dem heißen Wasser, Zucker, Vanillinzucker und Salz aufschlagen, bis eine helle, cremige Masse entstanden ist. Mehl und Speisestärke unterheben. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen. Die Hälfte des Teiges in eine Springform füllen und glatt streichen. Über den restlichen Teig den Kakao sieben und unterziehen. Diesen dunklen Teig in die zweite Form gießen, ebenfalls glatt streichen und die beiden Teige etwa 25 bis 30 Minuten backen. (Das geht nur bei Umluft gleichzeitig. Bei Ober- und Unterhitze die Böden einzeln und bei 190 Grad backen). Wenn sie ausgekühlt sind, beide Biskuits in je zwei Lagen teilen. Vom hellen wird nur eine Lage benötigt. Die andere Lage lässt sich gut einfrieren und für eine andere Torte gebrauchen. Für die Füllung die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, zum Schluss das Cappuccinopulver zufügen. Für die Dekoration drei Esslöffel von der Cappuccinosahne in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und beiseite legen. Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte setzen und mit dem Johannisbeergelee bestreichen. Einen dunklen Biskuitboden darauf setzen und diesen mit einem Drittel der Cappuccinosahne bestreichen. Darauf zunächst den hellen Boden, dann gleichmäßig die Wildpreiselbeerkonfitüre und eine dünne Schicht der Sahne streichen. Darauf den zweiten dunklen Biskuit setzen und die Torte oben und rundherum mit der restlichen Sahne einstreichen. Mit dem Spritzbeutel pro Tortenstück einen Sahnetupfer oben auf den Rand spritzen. Die geraspelte Blockschokolade in die Mitte streuen. Die Torte für etwa zwei Stunden gekühlt durchziehen lassen.

Tipp: Sie können für die Füllung statt zwei Esslöffel Zucker auch nur einen nehmen, je

nachdem wie sehr das Cappuccinopulver gesüßt ist und wie süß Sie Torten mögen. Die Biskuits lassen sich besser zerschneiden, wenn sie am Vortag gebacken wurden.

13.8 Engstenberger Walnussecken

Boden

200 g Mehl
100 g Speisestärke oder Kartoffelmehl
150 g Butter
130 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Eiweiß

Belag

150 g Butter
240 g Zucker
200 g Preiselbeeren
400 g grob gehackte Walnüsse
100 g Sahne
2 EL Wasser
1 Pkt. Vanillezucker

Aus den Zutaten für den Boden einen Mürbeteig herstellen und eine halbe Stunde in Klarsichtfolie kühl ruhen lassen.

Für den Belag Butter schmelzen, Zucker und Vanillezucker darin auflösen, Nüsse, Sahne und Wasser zugeben und bis zum Siedepunkt erhitzen - anschließend abkühlen lassen.

Den Mürbeteig auf ein gefettetes Backblech dünn ausrollen (geht mit Hilfe der Klarsichtfolie und einer Backrolle oder Flasche ganz einfach). Den Teig dünn mit Preiselbeeren bestreichen und die abgekühlte Nussmasse auftragen. Bei 175-200 Grad 15-20 Min. backen. Eventuell nachtrocknen lassen. Nach dem Schneiden 100 g Schokoglasur streifenförmig darüber gießen.

13.9 Herbstwähe

1 Prise Salz
Butter für die Form
Mehl zum Bearbeiten
40 g Butter
1 Ei
250 g Mehl
50 g Zucker
125 ml Milch
1/2 Würfel Hefe

2 EL Puderzucker
1 Msp. gem. Kardamom
200 g Schlagsahne
50 g Zucker
3 Eier
1 EL Zucker
3 Birnen
200 g Preiselbeeren
50 g Walnusskerne

Die Hefe in warmer Milch mit 1 EL Zucker auflösen und 15 Minuten zugedeckt gehen lassen. Dann das Mehl mit dem restlichen Zucker und dem Salz mischen. 1 Ei hinzufügen und mit der Hefemilch und weicher Butter zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten und mit leicht bemehlten Händen in eine gefettete Pieform drücken, dabei einen etwa 2 cm hohen

Rand formen. Für den Belag die Walnüsse grob hacken und auf dem Teig verteilen. Die Preiselbeeren verlesen und waschen. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen, die Rundung mehrfach längs einritzen. Die Hälften mit der Rundung nach oben auf den Teig setzen, die Beeren darum verteilen und mit dem Zucker bestreuen. Für den Guss die Eier mit Zucker, Sahne und Kardamom verrühren und über den Belag gießen. Die Wähe im heißen Backofen bei 180 °C 45-50 Minuten backen, evtl. zum Ende der Backzeit zudecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker besieben. Warm oder kalt servieren.

Tipp: Anstatt mit Preiselbeeren schmeckt die Wähe auch mit roten Johannisbeeren sehr gut.

13.10 Karamellierte Milchreistorte mit Preiselbeeren

4 Blätter Gelatine	0.5 l Milch
Puderzucker zum Bestäuben	50 g Butter
200 g Zucker	240 g Mehl
400 g Preiselbeeren	1 Orange, Schale von
100 g Quark (20 % Fett)	2 Zitronen, Schale von
250 g cremiger Frischkäse	Salz
200 g Schlagsahne	1 Eigelb
200 g Rundkornreis	80 g Puderzucker
1 Vanilleschote, Mark von	160 g Butter, handwarm
40 g Zucker	

160 g handwarme Butter mit Puderzucker, einer Prise Salz, Eigelb, Schale von 1 Orange und 1 Zitrone vermischen, das Mehl darüber sieben, alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zum Entspannen den Teig im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Dann ausrollen, den Boden einer Springform damit auslegen. Im Ofen bei 175 °C Umluft ca. 20 Minuten blind backen und abkühlen lassen. Für den Milchreis die restliche Butter zerlassen, den Reis anschwitzen, eine Prise Salz, Mark einer Vanilleschote und restliche Zitronenschale zugeben, Milch und 40 g Zucker zugeben, bei kleiner Hitze unter häufigem Umrühren ca. 15-20 Minuten quellen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter den warmen Milchreis rühren. Den Milchreis ca. 20 Minuten kalt stellen. Zuerst cremigen Frischkäse und Quark unter den Milchreis ziehen, dann die Sahne. Die Reismasse in die Springform einfüllen und alles ca. 3 Stunden kaltstellen. Die Preiselbeeren verlesen, waschen, trocken tupfen und mit dem restlichen Zucker in der Küchenmaschine auf kleinster Stufe verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die abgekühlte Torte mit Puderzucker bestäuben und diesen mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Die gerührten Preiselbeeren dazu servieren. Tipp: Wenn der Teig zu bröckelig wird, kann das drei Ursachen haben: Die Butter war zu warm, der Teig ist zu lange geknetet worden oder das Mischungsverhältnis stimmt nicht: man rechnet 1:2:3 Zucker:Butter:Mehl. Dazu ein Ei. Wenn der Teig bröckelig ist, kneten Sie unter den Teig von 300 g Mehl ein kleines Eiweiß (Gewichtsklasse S), er wird dann geschmeidig.

Außerdem stellen Sie den Teig vor dem Ausrollen eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

13.11 Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen

Für den Teig:

100 g kalte Butter
100 g Zucker
100 g gehackte Mandeln
100 g Mehl
1 TL Backpulver, gestr.

Für die Füllung:

300 ml Sahne (30 % Fettgehalt)
1 Pkg. Vanillinzucker
4 Bananen
1 Glas Preiselbeeren (400 g)

Die Butter mit Zucker, Mehl, Backpulver und Mandeln miteinander vermischen, so daß ein krümeliger Knetteig entsteht. 1/8 des Teiges auf das Bodenblech einer Springform krümeln. Den restlichen Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und mit bemehlten Händen andrücken. Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 15 Minuten backen. Er soll eine schöne goldgelbe Farbe haben. Danach die Krümel für den Krokant im Ofen bei gleicher Temperatur ca. 7 Min. backen. Aufpassen, dass sie nicht zu dunkel werden, denn sie schmecken dann schnell verbrannt. Beides auskühlen lassen.

Dann die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen. Zuerst auf den Mandelboden eine dünne Schicht Preiselbeeren auftragen. Dann die Bananen schälen und längs halbieren. Auf dem Boden anordnen, so dass der größte Teil des Bodens davon bedeckt ist. Anschließend mit den restlichen Preiselbeeren bedecken. Mit der Spritztülle die Sahne darüber geben. Dabei zuerst die noch freiliegenden Außenränder der Bananen bedecken, damit sie sich nicht verfärben. Dann den Rest verzieren. Die Krokantkrümel darüber streuen.

13.12 Kürbiskuchen mit Preiselbeerfüllung

250 g
zimmerwarme
Butter
150 g weiches Marzipan
150 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
6 Eier
350 g Mehl (Type 405)

1 Pkg. Backpulver
250 g Kürbisfleisch
100 g Mandelstifte
400 ml Sahne
100 g Puderzucker
1 Glas Preiselbeeren
1 Pkg. Sahnesteif

Die zimmerwarme Butter und das weiche Marzipan schaumig schlagen. Nach und nach nun Zucker, Vanillezucker und die Eier abwechselnd hinzugeben und weiterrühren, bis

der Zucker sich aufgelöst hat. Dann in mehreren Etappen das Mehl und das Backpulver unterrühren. Am Ende das geraspelte und ausgedrückte Kürbisfleisch und die Mandelstifte unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C etwa eine 30-40 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Dann waagrecht einmal durchschneiden. Die Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steifschlagen. Vorsichtig die Preiselbeeren unterheben. Die Sahne dann nicht zu dick auf den Schnittflächen verteilen und bis zum Aufschneiden kaltstellen.

Tipp: Wenn Sie Kürbiskerne mögen, können Sie diese selber rösten. Benutzen Sie dazu eine Pfanne und rösten sie die Kerne auf kleiner Flamme solange, bis die Kerne mit einem Knacken aufspringen. Diese Kerne können Sie anstatt der Mandelstifte verwenden.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

13.13 Leichte Biskuittorte

4 Eiweiß	1/4 l Milch
4 EL Wasser	1 EL Zucker
150 g Zucker	1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
1 Prise Salz	2 EL Speisestärke (gehäuft)
4 Eigelb	125 g Magerquark
150 g Mehl	125 g Butter
50 g Speisestärke	100 g Puderzucker
1 1/2 TL Backpulver	1 Glas Preiselbeeren
2 EL Kakao (gehäuft)	Schokoladenraspel
1 EL flüssige Butter	

Für den Blitzbiskuit Eiweiß und Wasser ganz steif schlagen. Zucker und Salz einrieseln lassen, dabei ständig weiterschlagen. Verquirltes Eigelb unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und den Kakao vermischen und vorsichtig unterheben. Die Butter zum Schluss unter den Teig rühren. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen. Ganz glattstreichen und bei 180 Grad 35-40 Minuten backen. Für die Creme Milch, Zucker, Zitronen- 9 schale und Speisestärke in einem Topf verrühren. Erhitzen und unter Rühren einmal aufkochen und abkühlen lassen. Den Quark unterrühren. Butter und Puderzucker schaumig rühren, löffelweise die Milch-Quarkmasse darunterermischen. Kurz kalt stellen. Den Biskuitboden nach dem Abkühlen einmal durchschneiden. Mit 2/3 der Creme füllen. Die Preiselbeeren darübergeben. Wieder zusammensetzen. Die Torte mit der übrigen Creme überziehen und mit Schokoladenraspel verzieren.

13.14 Maronentörtchen mit Preiselbeeren

500 g Maronen	3 Eiweiß
2 EL Puderzucker	100 g Preiselbeeren
1 EL abger. Schale einer unbeh. Orange	4 dünne Schokoladenplätzchen
1 EL Speisestärke	Puderzucker zum Bestäuben
S EL Rum	

Ofen auf 250 Grad vorheizen. Maronen kreuzweise einritzen, auf einem Blech 30 Min. rösten. Abkühlen lassen. Schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 250 g Maronenmus, Puderzucker, Orangenschale, Stärke, Rum glatt rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Teig in 8 dünnen, runden Böden (0 6 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. 10 Min. bei 180 Grad backen. Abkühlen lassen.

Auf 4 Teigböden einige Preiselbeeren geben, restliches Mus darauf verteilen. Mit je 1 Schoko-Plätzchen und einem Maronenboden bedecken. Mit Puderzucker bestäuben. Mit übrigen Preiselbeeren und evtl. 4 Schokostäbchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 10 Min.

Rösten ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 35 Min.

pro Person: 280 kcal; E 5 g, F 0 g, KH 53 g

13.15 Mohntorte mit Preiselbeersahne

Für den Teig:

3 Eier

Salz

125 g Butter weiche

1 Tasse(n) Zucker

1 Tasse(n) Mehl

0.5 Pkg. Backpulver

1 Tasse(n) Mohn gemahlener

Für die Füllung und Verzierung:

3 Blatt Gelatine rote

450 g Preiselbeerkompott

375 g Sahne

Backpapier Für die Form:

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Dazu das Papier auf den Boden der Form legen, den Rand daraufsetzen und schließen. Überstehendes Papier abreißen.

2. Für den Teig die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und kühl stellen.

3. Die Butter mit dem Zucker und den Eigelben weiß-schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Mohn mischen. Alles unter die Buttermasse rühren, den Eischnee unterheben und den Teig in die Form füllen.

4. Den Tortenboden im Backofen (Mitte) etwa 35 Minuten backen und mindestens 4, besser 12 Stunden, ruhen lassen.

5. Für die Füllung die Gelatine in reichlich kaltem Wasser etwa 10 Minuten quellen lassen.

Den Tortenboden einmal quer durchschneiden.

6. Das Kompott abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Einige Beeren zum Garnieren beiseite legen. Den Saft erhitzen und vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken, unter Umrühren in dem Saft auflösen und mit den Preiselbeeren mischen.

7. Den unteren Tortenboden mit einem Tortenring umschließen. 125 g Sahne steif schlagen, mit den Preiselbeeren mischen und auf den unteren Tortenboden gießen. Den zweiten Boden darauf legen und die Torte in den Kühlschrank stellen.

8. Kurz vor dem Servieren den Tortenring entfernen. Die übrige Sahne steif schlagen, die Torte damit überziehen und mit den zurückbehaltenen Beeren garnieren.

Mengenangabe: 1 Springform von 24 cm Durchmesser:

Zubereitungszeit 60 Minuten

Backzeit 35 Minuten

Ruhezeit 600 Minuten

1500 kJ

13.16 Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-Pistaziendecke

Für den Teig

5 Eier

3 EL kochendes Wasser

225 g Zucker

200 g gemahlene Haselnüsse

120 g Mehl

1 Msp. Backpulver

Für die Füllung

3/4 l Sahne

1 Glas Preiselbeeren (400 g)

1 Tütchen gemahlene Gelatine

Für die Dekoration

1 fertige Marzipandecke

(oder 300 g Marzipanrohmasse und 3 bis 4

EL Puderzucker)

2 Tütchen gehackte Pistazien (5-6 EL)

1 Tüte bunte Ostereier

12 klein. Schokoladenhasen

Den Ofen auf 175 ° Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier kräftig mit dem kochenden Wasser aufschlagen, dann nach und nach den Zucker zufügen, anschließend die gemahlene Haselnüsse. Mehl und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine an den Rändern gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) geben und 45 60 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen; dann die gut gekühlte Sahne steif schlagen. Die erhitzte und aufgelöste Gelatine mit den Preiselbeeren vermischen. 1/3 der Sahne beiseite stellen. Die übrigen 2/3 mit der Preiselbeer-Gelatine-Mischung verrühren und kurz im Kühlschrank fest werden lassen.

Inzwischen den Nuss-Biskuit-Boden zweimal durchschneiden. Nun auf die unterste Schicht die eine Hälfte der Preiselbeersahne streichen. Den zweiten Boden darauf legen und mit der restlichen Preiselbeersahne bestreichen. Nun mit dem obersten Nussboden die Torte bedecken und anschließend rundherum mit der einfachen Sahne bestreichen. Dann die Oberfläche mit der fertigen Marzipandecke belegen. Wenn man die Marzipandecke selbst herstellen will, verknetet man die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und rollt das

Marzipan dann wie einen Mürbeteig aus.

Anschließend die gehackten Pistazien gleichmäßig darauf verteilen. Die 12 Schokohäschen rundum anordnen und die Zwischenräume mit den kleinen bunten Ostereiern dekorieren.

Extra: Wer es schokoladig mag, kann unter die Marzipanrohmasse noch 1 El Kakao mischen.

13.17 Nusstorte mit Preiselbeeren

300 g Haselnüsse, gerieben	je nach Geschmack
300 g Zucker	250 g Preiselbeeren (evtl. mehr),
8 Eier	je nach Geschmack frisch zubereitet oder
250 g Sahne	aus dem Glas
1 Sahnesteif	Einige ganze Nüsse zum Garnieren.
100 g Schokolade, Vollmilch oder Zartbitter,	

Schokolade reiben oder raspeln, Eier trennen. Nüsse, Zucker und Eigelb gut verrühren. Den Eischnee steif schlagen und langsam nach und nach unterrühren. Den Teig in eine gut gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform geben (Durchmesser 28 cm) und abbacken: Bei 190 Grad ca. 75 Minuten backen. Bei Umluft reichen 170 Grad. Stets kontrollieren, ob der Boden gar ist und nicht zu braun wird, gegebenenfalls die Backzeit verlängern.

Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und mit den Schokoladenstückchen vermischen, den Boden auskühlen lassen und zweimal durchteilen. Auf den untersten Boden die Preiselbeeren verteilen, einen weiteren Boden auflegen und die Sahne darauf streichen, den letzten Boden auflegen und zum Schluss die Torte mit Sahne und ganzen Nüssen verzieren.

13.18 Preiselbeer-Mandel-Torte

4 Blätter rote Gelatine	1 Zitrone, Saft von
1 Pkg. roter Tortenguss	300 g Joghurt
50 g Mandelblättchen, geröstet	600 g Doppelrahmfrischkäse
ein Schuss Rotwein	125 g Süßrahmbutter
400 g Preiselbeeren aus dem Glas	150 g Löffelbiskuits
75 g Zucker	

Die Löffelbiskuits in der Küchenmaschine zerkleinern, die Süßrahmbutter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit 28 cm Durchmesser drücken. In einer Schüssel mit dem Schneebesen den Frischkäse mit dem Joghurt und Zitronensaft vermischen. Roten Tortenguss, Zucker und 150 ml Wasser aufkochen und unter die Creme rühren. Die roten Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen,

ausdrücken und mit einem Schuss Rotwein auf dem Herd auflösen. Die Preiselbeeren einrühren. Die Hälfte der Frischkäsemasse auf dem Tortenboden verteilen, zwei Drittel der Preiselbeeren drüber löffeln und 10 Minuten im Kühlschrank anziehen lassen. Dann den Rest der Frischkäsemasse einfüllen und mit dem Rest der Preiselbeeren abdecken. Ungefähr drei Stunden kühl stellen und dann an den Seiten mit gerösteten Mandelblättchen dekorieren. Tipp: Besonders farbenfroh und lustig wird die Torte, wenn Sie sie mit Jelly Belly Beans oder Geleebohnen in rosa und lila bestreuen.

Mengenangabe: 8 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

13.19 Preiselbeertorte

Für den Teig:

50 g Butter

4 Eier

175 g Zucker

1 Prise Salz

2 EL Kakao

150 g Buchweizenmehl

3 TL Backpulver

Für die Füllung:

5 Blatt weiße Gelatine

350 g Preiselbeerkompott

375 ml Sahne

2 Pkg. Vanillinzucker

Zum Garnieren:

375 ml Sahne

2 EL Zucker

1 Pkg. Sahnefestiger

16 Schoko-Ornamente

150 g Halbbitterkuvertüre

Butter zerlassen, etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eigelbe, 4 EL warmes Wasser, Zucker dick und schaumig schlagen. Butter, Salz und Kakao einrühren. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Eiweiß steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl und Backpulver mischen, aufsieben, unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen, 20-30 Min. backen. Stürzen, auskühlen lassen.

Die Gelatine einweichen. Kompott glatt rühren, einige Beeren zum Garnieren herausnehmen. Gelatine tropfnass auflösen, unter das Kompott ziehen, kühlen. Sahne, Vanillinzucker steif schlagen und unter das gelierende Kompott heben. Auf den Biskuit streichen, 8 Std. kühlen.

Sahne, Zucker, Sahnefestiger steif schlagen. Die Torte mit 2/3 Sahne einstreichen. Rest-Sahne aufspritzen. Beeren und Ornamente aufsetzen. Kuvertüre schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und den Tortenrand garnieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitung ca. 55 Min.

pro Stück: 350 kcal; E 5 g, F 20 g, KH 34 g

13.20 Punschtorte

1 Biskuitboden	1 Tafel bittere Schokolade (geschmolzen)
1 Tasse starker Kaffee	1/2 l Sahne
1 kräftiger Schuß Rum	1 Glas Preiselbeeren

Von einem Biskuitboden eine 1 cm dicke Decke abschneiden, dann den Boden aushöhlen. Die ausgehöhlte Masse mit Kaffee, Rum und Schokolade gut vermengen. Die Sahne schlagen. Den Boden mit Preiselbeeren bestreichen, Sahne darübergeben, die Füllung daraufstreichen, wieder mit Sahne bedecken, Decke auflegen. Das Ganze mit Sahne bestreichen und garnieren. Gut gekühlt servieren.

13.21 Quarkmuffins mit eingelegten Zwetschgen

250 g Mehl	1 Ei
125 g Zucker	4 EL Rosinen
250 g Quark	4 EL Apfelsaft
80 ml Rapsöl	2 EL gehackte Mandeln
1 Pkg. Vanillezucker	Schale von 2 unbehandelten Zitronen
2 1/2 TL Backpulver	1 Glas eingemachte Zwetschgen
1/2 TL Natron	2 EL Preiselbeeren

Mehl, Backpulver und Natron gut versieben. Rosinen in Apfelsaft einweichen. Zwetschgen in einer Schüssel mit den Preiselbeeren verrühren. Quark, Ei, Öl, Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen verrühren. Versiebttes Mehl dazugeben und mit dem Kochlöffel kräftig vermengen. Rosinen, Mandeln und Zitronenschalen unterheben. Masse in die Muffinform einfüllen (etwas Rand freilassen, laufen sonst über!) und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 ° C 25 Minuten ausbacken. Muffin auf Teller setzen, eingelegte Zwetschgen ringsum verteilen. Tipp: Muffins nach dem Backen mit heißer Aprikosenkonfitüre bestreichen oder mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

13.22 Rhabarber-Quarktorte

50 ml Campari	1/2 Schokoladenbiskuitboden (Fertigprodukt)
6 Blätter Gelatine	80 g gehobelte Mandeln
1 Pkg. Tortenguss klar	4 EL Aprikosenkonfitüre
1 Pkg. Vanillezucker	2 EL Preiselbeeren
1 unbeh. Zitronen, abger. Schale von	

1 EL Zucker	300 ml Sahne
1 Nelke	500 g Quark
1/2 Zimtstange	150 g Zucker
2 EL Zucker	4 Eigelb
300 g Rhabarber	2 Eier

Vom Rhabarber die Haut (Fäden) abziehen, in schräge, ca. 1,5 cm dicke Stücke schneiden und in 250 ml Wasser mit Zucker, Zimtstange und Nelke bissfest garen, auskühlen lassen. Biskuitboden mit der Rhabarberflüssigkeit tränken und in einen Tortenring einlegen, mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Mandeln goldgelb anrösten. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und über Wasserbad auflösen. Eier, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale kräftig schaumig schlagen. Quark unterrühren und die geschlagene Sahne locker unterheben. Die Gelatine einrühren und diese Masse sofort auf dem Schokoladenbiskuitboden verstreichen. Das Ganze für 6-8 Stunden kaltstellen. Anschließend die Torte aus dem Ring nehmen und mit dem Rhabarber belegen. Den Tortenguss nach Rezept, abzüglich 5 cl Wasser, herstellen. Campari und Preiselbeeren einrühren, leicht abkühlen lassen und über den Rhabarber verteilen, kurz kaltstellen. Torte außen mit der restlichen Aprikosenmarmelade einstreichen und mit den Mandeln bestreuen. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. Auf Wunsch mit Sahnerosen ausgarnieren und mit Erdbeeren dekorieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

13.23 Schoko-Mandel-Kuchen

<i>Zutaten</i>	4 EL Rum
125 g weiche Butter oder Margarine	1 Stück Backpapier
3 Eier	125 g Preiselbeeren aus dem Glas
45 ml Milch oder Wasser (3 - 4 El)	250 g süße Sahne
<i>Zutaten für Schokoschnitten</i>	1 EL Zucker
Backmischung Schoko-Mandel-Kuchen	1 TL gemahlene Zimt

Backmischung, Margarine, Eier und Milch in einer Schüssel kurz verrühren (Rührbesen). Bei höchster Schaltstufe 3 - 4 Minuten cremig rühren. Zum Schluß die Schokoladenflocken unterrühren.

Backform fetten, cremigen Teig in die vorbereitete Backform geben, glattstreichen. Backen. Kuchen aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stellen, ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Geschlossenen Glasurbeutel in kochendes Wasser geben. 10 Minuten ziehen lassen. Beutel aufschneiden, flüssige Glasur mit einem breiten Messer auf den abgekühlten Kuchen streichen. Auskühlen lassen. Strom: 175 Grad Gas: Stufe 2 - 2 1/2 Umluft: ca. 150 Grad Backzeit: ca. 55 - 65 Minuten Backform in die Mitte des Backofens einschieben. Vor dem

Herausnehmen mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen gar ist. als weiterer Rezeptvorschlag: Schokoladenschnitten mit Zimtsahne Backmischung nach Packungsanleitung zubereiten, statt Wasser Rum verwenden. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf dem Backblech verstreichen. 20 - 25 Minuten backen. Teigplatte auskühlen lassen, mit Preiselbeeren bestreichen. Teigplatte halbieren, Hälften aufeinandersetzen. Sahne steif schlagen, Zucker und Zimt unterrühren. Auf dem Kuchen glattstreichen. Glasur aus der Packung aus dem Alubeutel nehmen, grob reiben. Auf der Sahne verteilen. Kühl stellen.

13.24 Schoko-Preiselbeer-Torte

für den Teig:

200 g Mokka-schokolade
 200 g weiche Margarine oder Butter
 160 g Zucker
 1 Pkg. Bourbon-Vanille-Aroma
 5 Eier (Größe M)
 100 g Weizenmehl
 2 gestr. TL Backpulver
 200 g gemahlene Haselnüsse (mit Haut)

für die Füllung:

1 Glas Wild-Preiselbeeren (400 g, Füllmenge je nach Glas)

für die Dekoration:

200 g Zartbitterschokolade
 2 EL Speiseöl, z.B. Sonnenblumenöl
 25 g weiße Schokolade
 1 Holzstäbchen (Zahnstocher, Schaschlikspieß o.ä.)

Für die Zubereitung sollten Sie ca. anderthalb Stunden einplanen. Für den Teig zunächst die Mokka-schokolade feinhacken und die Hälfte davon im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer luftig schlagen. Nach und nach Zucker und Vanille-Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Dann die geschmolzene Schokolade hinzufügen. Die Eier nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise unterrühren. Haselnüsse kurz unterrühren und zuletzt die Schokostückchen unterheben. Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten, den Teig hineingießen und glatt streichen. Ca. 50 Minuten auf der unteren Schiene im Ofen backen. Anschließend den Springformrand lösen, auch den Boden vom Springformboden lösen und kurz (etwa eine Viertelstunde) auf dem Kuchenrost abkühlen lassen. Nun die Torte zusammensetzen: Dafür den Tortenboden zwei Mal waagrecht durchschneiden, so dass drei Teile entstehen.

Für die Füllung den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Preiselbeeren bestreichen. Danach den zweiten Boden drauflegen, leicht andrücken und mit restlichen Preiselbeeren bestreichen. Zum Schluss den oberen Tortenboden auflegen und ebenfalls leicht andrücken.

Für die Dekoration die Zartbitterschokolade grob hacken, mit Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und gut verrühren. Die weiße Schokolade in einem kleinen Gefrierbeutel mit Speiseöl ebenfalls im Wasserbad schmelzen. (Dazu einfach den Gefrierbeutel in das Wasserbad hängen). Danach den Kuchen gleichmäßig mit der dunklen

Zartbitterschokolade überziehen. Den Gefrierbeutel mit der geschmolzenen weißen Schokolade an einer Ecke aufschneiden, so dass daraus ein Spritzbeutel entsteht. Anschließend mit der weißen Schokolade kleine Tupfer auf den dunklen Schokoladen-Guss geben und mit einem Holzstäbchen (zwischendurch mit Küchenpapier säubern) dekorative Muster in die dunkle Schokolade ziehen, zum Beispiel Sterne.

13.25 Schoko-Sahne-Torte

1 Biskuitboden (3-lagig)	3 Pkg. Vanillinzucker
3 B. Sahne (je 250g)	2 Pkg. Sahnesteif
11/2 Tafeln Halbbitterschokolade	Preiselbeeren

Biskuitboden (dunkel) zubereiten und zweimal durchschneiden. Einen Abend vorher die Sahne und die Schokolade zusammen aufkochen.

Die Sahne vom Vortag mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Den Biskuitboden mit Preiselbeeren und Sahne füllen.

13.26 Whities mit Preiselbeeren

1 Portion Teig (siehe Whities-Grundrezept), nur 100 g Zucker, statt Pistazien total 250 g Mandeln verwenden	<i>Verzierung</i> 150 g Puderzucker 1/2 TL Zitronensaft
300 g Preiselbeeren aus dem Glas	100 g Preiselbeeren aus dem Glas

Preiselbeeren unter den fertigen Teig mischen, Masse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

Backen / Haltbarkeit: siehe Brownies-Grundrezept.

Verzierung: Puderzucker mit Zitronensaft und Preiselbeeren zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Boden der ausgekühlten Whities damit überziehen.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Pro Stück: 289 kcal / 1211 kJ; E 5 g, F 15 g, KH 33 g

13.27 Wiener Walnusstorte

<i>Für den Nussbiskuit</i>	150 g gemahlene Walnüsse
6 Eigelb	150 g gemahlene Haselnüsse
200 g feiner Zucker	6 Eiweiß

1 Prise Salz
1 EL warmes Wasser

Für die Füllung

250 ml Sahne
350 g Preiselbeeren
1 Pkg. Sahnesteif

Für die Dekoration:

500 ml Sahne
50 g Puderzucker
3 Blatt weiße Gelatine
1/2 Vanillestange
16 Walnushälften
4 kandierte Kirschen
2 EL geriebene Schokolade

Für den Biskuit den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. In einer großen Rührschüssel Eigelb, Zucker, die Prise Salz und Wasser zu einer cremigen weißlichen Masse aufschlagen. Dann das Eiweiß steif schlagen und mit den gemahlene Nüssen unter die Eigelbcreme ziehen (am besten mit einem Schneebesen). Ein Drittel des Teiges in die Springform füllen, ca. 15 Minuten backen und den Biskuitboden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Auf diese Weise insgesamt drei Böden aus dem Teig backen. Wenn die Böden ausgekühlt sind, einen davon auf eine Tortenplatte legen.

Für die Füllung die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und anschließend die Preiselbeeren hineinrühren. Die Hälfte der Preiselbeersahne gleichmäßig auf den Biskuitboden streichen. Den zweiten Boden auflegen, die restliche Preiselbeersahne darauf verteilen und mit dem dritten Biskuit bedecken.

Für die Dekoration die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote halbieren und aus einer Hälfte das Mark herauskratzen (die andere Hälfte zurück in ihr Glasröhrchen stecken und anderweitig verwenden). Die 500 ml Sahne in einen großen hohen Rührbecher geben und mit dem Puderzucker und dem Vanillemark steif schlagen. Dann nach Packungsanleitung die Gelatine auflösen. Zum Abkühlen drei bis vier Esslöffel Sahne in die aufgelöste Gelatine rühren und die Mischung schnell unter die Sahne ziehen. Die ganze Torte mit der Sahne einstreichen. Dabei etwa acht Esslöffel zurückbehalten und in einen Spritzbeutel mit Spritztülle geben. Auf der Torte mit einem Torteneinteiler oder mit Hilfe eines Fadens (notfalls geht auch ein großes Messer) sechzehn Stücke markieren. Auf jedes Stück mit der Spritztülle einen dicken Sahneklecks spritzen und diesen zuerst mit etwas geraspelter Schokolade garnieren. Vor jeden Sahneklecks eine Walnushälfte legen. Die kandierten Kirschen in Schnitze schneiden und auf jeden Sahneklecks einen davon setzen. Zum Schluss mit Hilfe eines Löffels vorsichtig den Rand der Torte mit geraspelter Schokolade verzieren.

14 Marmeladen, Konfitüren

14.1 Preiselbeer-Apfel-Konfitüre

500 g Preiselbeeren	von)
600 g Äpfel	1 kg Gelierzucker
1 Vanilleschote, (herausgeschabtes Mark	

Preiselbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in sehr kleine Stücke schneiden. Früchte mit Vanillemark und Gelierzucker vermengen, unter Rühren ankochen und unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd fortkochen. Konfitüre kochendheiß randvoll in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Mengenangabe: 1 Portion

14.2 Preiselbeer-Birnen-Konfitüre

1 kg Gelierzucker 1:1	250 g Birnen
1 Vanilleschote	750 g Preiselbeeren

Zutaten für ca. 5 Gläser à 250 ml: (Obst vorbereitet gewogen) Preiselbeeren in eine Schüssel mit Wasser geben. Nicht einwandfreie Beeren sinken zum Grund. Die oben schwimmenden Beeren verlesen und gut abtropfen lassen. Birnen schälen, entkernen und sehr klein würfeln. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote, Preiselbeeren, Birnen und Gelierzucker in einem großen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen. Vanilleschote entfernen, Konfitüre sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

14.3 Preiselbeer-Gelee

1 kg Preiselbeeren	1 3/4 l Wasser
1 kg Falläpfel, vorbereitet gewogen	1 Zimtstange
4 unbeh. Orangen, in Scheiben geschnitten	etwas Muskatblüte

1/2 TL Nelken
1/2 TL Pimentkörner

2 kg Gelierzucker, etwa

Die Preiselbeeren abspülen und in einen großen Topf geben. Die gewaschenen Äpfel ungeschält in Stücke schneiden und in den Topf geben. Die Orangen dazufügen, das Wasser darübergießen. Die Zimtstange, die Muskatblüte, die Nelken und die Pimentkörner hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten kochen lassen, bis die Früchte weich sind. Die Früchte auf ein gespanntes Safttuch geben und mindestens 2 Stunden oder über Nacht stehenlassen, damit der Saft ablaufen kann. Den Saft abmessen, in einen großen Topf gießen und zum Kochen bringen. Pro 1 Liter Saft 1 kg Zucker einrühren. Rasch zum Kochen bringen, bei starker Hitze 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis der Saft geliert. Sofort abschäumen und in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser verschließen und etikettieren. Ergibt etwa 1 1/2 kg.

Kochzeit: ca. 15 Minuten

14.4 Preiselbeer-Konfitüre

500 g Zucker
1 Orange
150 g Walnusskerne

175 g Weinbeeren oder Rosinen
750 g Preiselbeeren

Priselbeeren zusammen mit den Weinbeeren (oder Rosinen) in einem Sieb mit kochendem Wasser übergießen und abtropfen lassen. Zusammen mit den Nüssen und der geschälten, filetierten Orange im Mixer zerkleinern. Masse in einen Topf füllen, Zucker hinzufügen und unter Rühren 10 Minuten kochen lassen. Die Preiselbeer-Konfitüre schmeckt hervorragend zu gebackenem Camembert.

Mengenangabe: 4 Personen

14.5 Preiselbeer-Konfitüre

1 kg Preiselbeeren
500 g Gelierzucker
1 Zitrone
etwas abgeriebene Orangenschale

1/2 TL Zimt
1 TL Senfpulver
1/2 TL Ingwerpulver

Die Beeren waschen, gründlich verlesen und abtropfen lassen. Zusammen mit Zucker und Zitronensaft auf mittlerer Gasflamme unter Rühren 20 Minuten kochen lassen. Nach der halben Kochzeit die Orangenschale und die Gewürze dazugeben. Dann die Preiselbeerkonfitüre in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Mengenangabe: 1 Portion

14.6 Preiselbeer-Konfitüre

1/2 TL Ingwerpulver	1 Zitrone, Saft von
1 TL Senfpulver	500 g Gelierzucker
1/2 TL Zimt, gemahlen	1 kg Preiselbeeren
1 unbeh. Orange, abger. Schale von	

Die Beeren gründlich verlesen, waschen und abtropfen lassen. Zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft unter Rühren etwa 10 Minuten kochen. Die Orange unter heißem Wasser gut abbürsten. Die Schale abreiben und zusammen mit den Gewürzen zu den Beeren geben. Weitere 10 Minuten kochen lassen. Preiselbeer-Konfitüre schmeckt besonders gut zu Wild, Braten, gekochtem Fleisch oder kaltem Braten. Varianten: Schlehen-Konfitüre oder Ebereschen-Konfitüre.

14.7 Preiselbeeren-Marmelade

1 kg frische Preiselbeeren	500 g Zucker
----------------------------	--------------

Preiselbeeren verlesen, waschen und in einen weiten Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Entstandenen Schaum abschöpfen. Zucker einrühren und alles ca. 1 Stunde dicklich einkochen. Sofort in saubere Gläser füllen, verschließen und umgedreht abkühlen lassen.

Mengenangabe: 6-8 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Portion ca.: 290 kcal / 1210 kJ; E 1 g, F 1 g, KH 70 g

14.8 Preiselbeerkonfitüre

1 dl Rotwein oder Wasser	1 Zimtstängel
250 g Rohrzucker oder Zucker	500 g Preiselbeeren

Flüssigkeit, Zucker und Zimtstängel aufkochen, so dass sich der Zucker löst, Beeren beifügen und unter gelegentlichem Rühren 5-7 Minuten kochen, bis die Beeren platzen. Zimtstängel entfernen, Konfitüre sofort in die vorbereiteten Gläser füllen.

14.9 Preiselbeerkonfitüre mit Apfel

1 Zitrone	1 kg Preiselbeeren
3 säuerliche Äpfel	1 kg Gelierzucker 1:1, ca.

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Äpfel schälen, in Viertel teilen und vom Kerngehäuse befreien. Anschließend in kleine Stücke schneiden, mit dem Zitronensaft mischen und pürieren. Die Preiselbeeren waschen, verlesen, abtropfen lassen und unter das Apfelmus heben.

Die Früchte abwiegen und mit der gleichen Menge Gelierzucker in einen hohen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und dann ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Konfitüre heiß in saubere Gläser füllen und sofort mit dem Deckel fest verschließen. Die Gläser ca. 15 Min. auf den Deckel stellen, anschließend umdrehen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 8 Gläser à 250 ml

Garen ca. 4 Min.

Zubereitung ca. 25 Min.

14.10 Quittenkonfitüre

600 g Quitten, geschält, halbiert	1/4 Pkg. Gelfix 2:1 (ca. 10 g)
2 dl Wasser	400 g Zucker
100 g Preiselbeeren	

Quitten mit einem Tuch gut abreiben, Fliege und Stiel entfernen. Quitten halbieren, mit dem Wasser in den Dampfkochtopf geben. Topf verschließen. Ab Erscheinen des 2. Ringes ca. 20 Min. weich kochen (2 rote Striche müssen immer sichtbar sein). Von der Platte nehmen, geschlossen stehen lassen. Erst öffnen, wenn sich das Ventil gesenkt hat. In der Flüssigkeit auskühlen, mit der Flüssigkeit durchs Passe-vite treiben. Püree, Preiselbeeren und Gelfix unter Rühren aufkochen. Zucker begeben, unter ständigem Rühren ca. 6 Min. sprudelnd weiterkochen. Konfitüre siedend heiß bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschließen. Zum Auskühlen auf isolierender Unterlage auf den Kopf stellen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, Glas im Kühlschrank aufbewahren, Quitten rasch konsumieren.

Mengenangabe: 2 Gläser von je ca. 4 dl

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Pro 100 g: 238 kcal / 994 kJ; E 0 g, F 0 g, KH 57 g

15 Mehlspeisen, Nudeln

15.1 Blinis mit Wildpreiselbeeren

10 g Hefe,	60 g Weizenmehl,
200 ml lauwarme Milch,	60 g Buchweizenmehl,
10 g Zucker,	Fett zum Ausbacken,
1 Prise Salz,	1 Becher saure Sahne (150 g),
1 EL Butter,	200 g Wildpreiselbeeren,
1 Ei,	

Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen. Restliche Milch mit Zucker, Salz, Butter und Ei gut verquirlen und die aufgelöste Hefe unterrühren. Beide Mehlsorten mischen und nach und nach zugeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

Fett in einer Pfanne erhitzen und aus jeweils 2 EL Teig kleine Blinis backen. Blinis mit saurer Sahne und Wildpreiselbeeren servieren. (12 Stück) 152 kKalorien/ 655 kJ pro Stück

Mengenangabe: 12 Stück

Zubereitung 30 Minuten

Backzeit 30 Minuten

15.2 Pikante Teigtaschen mit Preiselbeer-Wildragout

75 g Zwiebeln	150 g Schmand
1 EL Butter	1 Ei
150-200 g Wild,	150 g oder
z. B. Reh- oder Wildschweinkeule	6 Platten Blätterteig
1/2 l Brühe oder Wild-Fond	<i>Gewürze:</i>
100-150 g Preiselbeeren	Salz
0.1-0.2 l Rotwein	Pfeffer
50-100 frische Pilze,	2 Lorbeerblätter
z. B. Champions, Pfifferlinge oder Steinpilze	Wacholderbeeren
2-3 EL Speisestärke	1 Bd. frische Kräuter (nach Geschmack)

Das Wildragout kurz mit den Zwiebeln, Salz und Pfeffer anbraten und mit der Brühe ablöschen. Die geputzten Pilze und die Preiselbeeren dazu geben und leicht köcheln lassen. Dann den Rotwein dazu gießen und wieder schmoren lassen, bis das Fleisch weich und zwei Drittel der Flüssigkeit verkocht ist. Anschließend die Sauce mit Speisestärke

andicken.

Den aufgetauten Blätterteig ausrollen und in zehn Zentimeter große Quadrate schneiden. Schmand nach Geschmack würzen und mit den klein geschnittenen Kräutern verrühren. Den Blätterteig mit der Kräuter- Schmand-Mischung bestreichen. Ein bis zwei Esslöffel Wildragout darauf geben und zusammenklappen. Danach mit der Gabel die Ränder fest zusammendrücken. Mit verquirltem Ei bestreichen und auf einem gefetteten und bemehlten Blech 30 Minuten bei 180 Grad backen.

Vor dem Servieren mit Preiselbeeren und Feldsalat garnieren.

Unser Tipp: Statt Wild kann man auch Rind- oder Schweinefleisch nehmen.

15.3 Preiselbeer-Camembert-Muffins

300 g Mehl	125 ml Joghurt
2 TL Backpulver	60 ml Milch
2 EL Zucker	60 g Butter, zerlassen
2 Eier	40 g Walnüsse, gehackt
80 ml Preiselbeeren	Fett für die Form
125 g Camembert	

Mehl, Backpulver und Zucker sieben. Verquirlte Eier, Preiselbeeren, Käse in Würfel, Joghurt, Milch und Butter unterrühren. Teig in gefettete Muffinförmchen füllen und mit Walnüssen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 20 Minuten backen.

Mengenangabe: 12 Stück

15.4 Topfen Nockerln

500 g mageren Schichtkäse (max. 20%)	25 g Butter
4 Eier	Zimt
8 gestrichene El Mehl	Zucker
1 Prise Salz	Preiselbeeren

Den Schichtkäse je nach Feuchtigkeitsgehalt gut ausdrücken, z.B. in einem sauberen Küchenhandtuch.) Die Eier und das Mehl in eine große Schüssel geben und verrühren. Den ausgedrückten Schichtkäse sowie eine Prise Salz hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.

Den Teig kurz ruhen lassen.

Leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und mit einem El den Nockerln-Teig löffelweise in das kochende Salzwasser geben. Dabei den Löffel in dem heißen Kochwasser immer etwas anfeuchten, damit der Teig nicht am Löffel haften bleibt. Deckel auflegen und die Nockerln so lange köcheln lassen, bis sie im Topf nach oben

steigen.

Nun die Hitze reduzieren und die Nockerln so lange ziehen lassen, bis sie ihre Größe ungefähr verdoppelt haben.

Nockerln vorsichtig abgießen. In einer gusseisernen Pfanne die Butter aufschäumen, Nockerln in die zerlassene Butter geben und mit reichlich Zucker und Zimt bestreuen. Die Topfen-Nockerln auf Tellern anrichten und mit Preiselbeeren servieren.

Dazu passt auch Zwetschgen- oder Birnenkompott.

15.5 Windbeutel mit Käsecreme

Windbeutel

1/4 l Wasser,
1 Prise Salz,
1 Messerspitze Muskat,
100 g Butter,
175 g Mehl,

4 Eier,

Füllung

150 g Gorgonzola,
100 g Doppelrahmfrischkäse,
75 g Wildpreiselbeeren,

Wasser mit Salz, Muskat und Butter zum Kochen bringen. Mehl auf einmal hineinschütten und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topf löst. Den heißen Kloß sofort in eine Schüssel geben und nach und nach die Eier zufügen. Die weitere Eizugabe erübrigt sich, wenn der Teig in langen Spitzen vom Löffel fällt. Teig in einen Spritzbeutel füllen und walnußgroße Häufchen auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech setzen. Windbeutel im vorgeheizten Backofen bei 220° 15-20 Minuten backen. Backofentür in den ersten 10-15 Minuten nicht öffnen, da die Windbeutel sonst zusammenfallen. Den Windbeuteln sofort einen Deckel abschneiden und auskühlen lassen. Für die Füllung Gorgonzola mit einer Gabel zerkrümeln und mit Doppelrahmfrischkäse und Wildpreiselbeeren verrühren. Windbeutel mit der Käsecreme füllen und den Deckel aufsetzen. (12 Stück) 184 kKalorien/770 kJ

Zubereitung 20 Minuten

Backzeit 15-20 Minuten

15.6 Wraps

Für den Teig:

200 g Vollkornmehl
250 ml Milch
125 ml Mineralwasser
1/2 TL Salz
2 Eier

2-3 Scheib. Bratenaufschnitt
2-3 Blätter Chinakohl
3 TL Preiselbeeren
2-3 EL Quark (20 % Fett)

Für die 2. Wrap-Einlage:

2-3 EL Quark
1 TL Ketchup

Für die 1. Wrap-Einlage:

1/ Möhre
2-3 Blätter Chicoreeblätter

1 EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung der Wraps: Zutaten wie einen Pfannenkuchenteig verrühren. Dann in heißem Fett dünne Wraps backen. Die Wraps können Sie prima schon Zuhause vorbereiten. Zum Rollen müssen sie dann nur kurz warm gemacht werden, beispielsweise in der Mikrowelle. Zubereitung für die 1. Wrap-Einlage: Preiselbeeren mit Quark verrühren. Wrap zuerst aufwärmen, dann mit allen Zutaten belegen, einrollen, fertig! Zubereitung für die 2. Wrap-Einlage: Quark und Ketchup verrühren und als Dipp verwenden. Die halbe Möhre in dünne Streifen schneiden. Zutaten inklusive Sonnenblumenkerne auf den Wrap legen, einrollen, dippen hineinbeißen.

Tipp: Die Zutaten für die Wrap-Einlagen können Sie sich natürlich auch selbst zusammenstellen. Auch Äpfel oder Gurken lassen sich gut mit einem Wrap kombinieren.

16 Salate

16.1 Chicorée mit Preiselbeer-Dip

150 g Chicorée	1 EL Preiselbeeren
2 Lauchzwiebeln	Salz
2 EL Frischkäse	Pfeffer
2 EL Magerquark	100 g Weintrauben
1 TL Senf	4 Walnusskerne

Chicorée putzen und in einzelne Blätter teilen. Lauchzwiebeln fein würfeln. Frischkäse, Quark, Senf, Preiselbeeren und Lauchzwiebeln verrühren und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Chicorée mit Weintrauben und Preiselbeer-Dip anrichten und mit Walnüssen bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen:

16.2 Chicoréesalat mit Kaninchenfilet

2 Scheib. Knäckebrot	4 EL Essig
6 TL körniger Senf	2 EL Preiselbeeren
1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone	1 rote Zwiebel
400 g Kaninchenfilet	2 Chicorée
5 TL Öl	2 Birnen
Salz, Pfeffer	1 TL gehackte Walnüsse

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Das Knäckebrot zerbröseln, mit 4 TL Senf und Zitronenschale mischen. Filets in 2 TL Öl rundum kurz anbraten, mit Salz sowie Pfeffer würzen. Mit Senfbröseln bestreichen und im Ofen ca. 5 Min. backen.

Für die Preiselbeer-Vinaigrette den Essig mit Preiselbeeren, Salz, Pfeffer, übrigem Senf sowie restlichem Öl verrühren. Die Zwiebel abziehen, hacken und unterrühren.

Chicorée waschen, putzen und in Blätterteilen. Birnen waschen, achteln und Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Mit Chicorée auf Tellern anrichten, Preiselbeer-Vinaigrette darüber träufeln. Kaninchenfilets obenauf legen und mit den gehackten Walnüssen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 40 Min

pro Person ca.: 260 kcal; E 21 g, F 16 g, KH 7 g, BE 0

16.3 Endiviensalat mit Wildbeeren

Soße

300 g Brombeeren
 100 g Preiselbeeren
 100 g Joghurt
 2 TL Honig
 1 EL Walnußöl
 2 EL Balsamico-Essig
 5 Tropfen Worcestersoße (evtl. mehr)
 1/2 TL Zitronenpfeffer
 Ingwer, gemahlen
 Rosmarin, gemahlen
 Curry
 Thymian

1 Kopf Endiviensalat
 160 g Sahne-Gorgonzola
 20 g Butter
 80 g Getreideflocken
 16 Walnußkerne, halbe

Marinade

3 EL Zitronensaft
 1 EL Kirschwasser
 2 EL Kräuter, gehackte (Dill, Kerbel)
 Salz
 Pfeffer
 Zucker
 3 EL Öl

2 EL Brombeeren und 1 EL Preiselbeeren zum Garnieren beiseite legen. Für die Soße restliche Beeren mit Joghurt, Honig, Öl, Essig und Worcestersoße pürieren. Mit Zitronenpfeffer, Ingwer, Rosmarin, Curry und Thymian abschmecken. Salat in Stücke zupfen. Gorgonzola durch ein Sieb streichen. Butter erhitzen, Getreideflocken darin rösten Salat portionsweise auf Tellern mit Gorgonzola und Soße anrichten. Mit Getreideflocken, Walnüssen, Brombeeren und Preiselbeeren garnieren.

1 Kopf Friseesalat 100 g Sauerkirschen, aus dem Glas Friséesalat in Streifen schneiden, Kirschen abtropfen lassen Für die Marinade die angegebenen Zutaten verrühren, abschmecken, mit Kirschen über den Salat geben und mischen. Bald servieren.

16.4 Feldsalat in Preiselbeermarinade

160 g Feldsalat
 1 Chicorée (ca. 160 g)
 3 EL Preiselbeeren
 4 EL roter Johannisbeersaft
 2 EL Balsamico
 3 EL Rapsöl kalt gepresst
 80 g Champignons
 60 g Egerlinge

80 g Austernpilze
 250 g Butterschmalz
 100 g Mehl
 130 ml Milch
 1 Ei
 1 EL Sesam
 1 EL Mohn
 Salz, Pfeffer

Vorbereitung: Pilze mit Küchenkrepp gut abreiben und halbieren. Feldsalat 3 bis 4 mal sehr gut waschen, säubern und abtropfen lassen. Vom Chicorée den Strunk ausschneiden, aufblättern und säubern. Mehl, Ei, Milch, Sesam und Mohn zu einem glatten Teig verrühren und würzen. Preiselbeeren mit Johannisbeersaft, Balsamico und Rapsöl gut verrühren. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz erhitzen.

Zubereitung: Feldsalat als Bukett auf Glasplatte setzen und die Chicoréeblätter einstecken. Pilze durch den Backteig ziehen und in heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken.
Anrichten: Pilze im Sesammantel beim Salatbukett rundum anlegen. Zum Abschluss das Salatbukett mit der Preiselbeermarinade überziehen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 25

17 Saucen, Marinaden

17.1 Cumberland-Sauce

150 g Johannisbeergelee	1 Msp. Cayennepfeffer
2 EL Preiselbeeren	2 unbehandelte Orangen
1/2 Ingwerzehe	1 unbehandelte Zitrone
1 TL Senfkörner	80 ml Rotwein
grüne Pfefferkörner	

Vorbereitung: Orangen und Zitrone waschen und von der Orange Zesten abreißen. Dann Orangen und Zitrone auspressen. Ingwer schälen, fein schneiden. Senfkörner zerstoßen und zusammen mit dem Ingwer, Rotwein, Orangen- und Zitronensaft zum Kochen bringen und ca. 5-6 Minuten auskochen, dann abseihen.

Zubereitung: Johannisbeergelee, Preiselbeeren und Orangenzenen mit dem Senfkörner-Ingwersud gut verrühren und mit Cayennepfeffer abschmecken.

Anrichten: In einer Schale anrichten und mit getrockneten grünen Pfefferkörnern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 10

17.2 Fruchttige Sauce zu Wildfleisch

Schalotten,	Wildfond,
Butter,	Preiselbeeren,
Rotwein,	Salz, Pfeffer, Piment,

Feingehackte Schalotten in Butter anbraten. Mit Rotwein und Wildfond (Glas) ab löschen. Preiselbeeren einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Piment würzen.

17.3 Preiselbeer-Meerrettich-Dip für rohes und gekochtes Gemüse

1/2 TL gemahlener Koriander	75 g Schmand
frisch gemahlener weißer Pfeffer	150 g Joghurt
3 EL frisch geriebener Meerrettich oder aus dem Glas	150 g Gouda
100 g eingelegte Preiselbeeren	150 g Allgäuer Bergkäse

Allgäuer Bergkäse und Gouda in fingerlange Streifen, etwa 1 x 1 cm stark, schneiden. Sie werden gedippt. Für den Dip alle restlichen Zutaten gut verrühren und kühl in einer Schale servieren.

Zubereitungszeit (in Min.): 10

17.4 Preiselbeer-Sauce mit Zwiebeln

1 Glas Perlzwiebeln (klein, 110 g Abtropfgewicht)	Cayennepfeffer
1 Glas Preiselbeeren (klein, 220 g)	1 TL getrocknete Chilischoten, grob geschrotet
125 g Salatmayonnaise	Salz

1. Die Perlzwiebeln auf einem Sieb abtropfen lassen und grob hacken.
2. Die Perlzwiebeln mit den Preiselbeeren und der Mayonnaise verrühren. Mit Cayennepfeffer, dem geschroteten Chili und Salz abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 10 Minuten

910 kJ

17.5 Preiselbeerbutter

75 g Preiselbeerkompott	Salz
4 cl Weinbrand	Pfeffer
2 EL Meerrettich, frisch gerieben	Kräuter
200 g Butter	

Preiselbeerkompott mit Weinbrand in einem Topf leicht erwärmen und durch ein Sieb streichen. Meerrettich untermischen und ca. 1 Std. auskühlen lassen.

Butter schaumig schlagen. Preiselbeeren unterrühren, salzen und pfeffern. Preiselbeerbutter in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf einen Teller spritzen. Dann ca. 1 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Nach Wunsch mit Kräutern garniert servieren.

Mengenangabe: 8 Portionen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Wartezeit ca. 2 Std.

Pro Portion ca.: 213 kcal

17.6 Preiselbeeren-Soße

<i>Zutaten</i>	20 cl Wasser
150 g Zucker	225 g Preiselbeeren

Wasser mit dem Zucker langsam erhitzen, damit der Zucker schmilzt. Die Preiselbeeren zufügen und einige Minuten bei größerer Hitze kochen, bis die Beerenhaut platzt. Die Soße ist eine perfekte Beilage für Putenfleisch. Sie kann mit gefrorenen Preiselbeeren zubereitet werden. Im allgemeinen wird sie kalt serviert.

Mengenangabe: 6 Portionen

17.7 Preiselbeersoße

1 Glas Preiselbeeren (450 g)	1 EL Rotwein
1 Schalotte	1 Zitrone (unbeh.), abger. Schale von
1 EL scharfer Senf	

Schalotte sehr fein schneiden, mit Preiselbeeren, Senf, Wein und Zitronenschale verrühren, abschmecken.

Mengenangabe: 10 Portionen

17.8 Quark-Dip

Quark,	Senf,
Preiselbeeren,	Salz,
Milch,	Zucker,

Quark mit Preiselbeeren, Milch, Senf, Salz, Zucker verrühren. Zu kaltem Rindfleisch oder Geflügel reichen.

17.9 Salatsauce - (Wild- und Fleischsalate)

Preiselbeeren	Zitronensaft
Mayonnaise	Orangensaft
Orangenschale	Pfeffer
Senf	Salz

Zutaten mischen.

17.10 Williams-Sauce zum Hasenrücken

200 g Mayonnaise	30 g Pfirsiche (in Würfeln)
50 ml Fruchtefond	25 g Preiselbeeren
30 ml Sahne	1 Prise Salz
80 g Williams-Christ-Birnen (in Würfeln)	1 Prise Cayenne

Mayonnaise mit Fruchtsaft und Sahne verrühren. Birnen, Pfirsiche und Preiselbeeren dazugeben und mit Salz und Cayenne abschmecken.

Mengenangabe: 10 Personen

18 Sonstiges

18.1 Geeiste Preiselbeersahne

200 g Sahne	3-4 EL Meerrettich (aus dem Glas)
3-4 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)	Salz nach Geschmack

Die Sahne schlagen und anschließend vorsichtig die Preiselbeeren und den Meerrettich unterziehen, mit Salz abschmecken und ins Eisfach stellen. Zwischendurch die gefrorene Masse einmal umrühren, dann erneut festfrieren lassen. Vor dem Servieren noch einmal umrühren, dann anrichten.

Index

ADVENT

- Adventstraum-Torte, 79
- Maronentörtchen mit Preiselbeeren, 87

ANTJE

- Pochierte Birnen mit Käsecreme, 11

APFEL

- Apfel-Chutney, 19
- Apfel-Preiselbeerkuchen, 80
- Apfelschichtcreme, 7
- Bratapfel, 7
- Gefüllte Sternchen-Äpfel, 7
- Hagebuttencreme mit gefülltem Bratapfel und Zimtsternen, 8
- Preiselbeer-Apfel-Konfitüre, 97
- Preiselbeerkompott mit Äpfeln und - Birnen, 13
- Preiselbeerkompott mit Äpfeln und Birnen, 13
- Preiselbeerkonfitüre mit Apfel, 100
- Quark-Tiramisu mit Apfel-Birnensalat, 14
- Reibekuchen mit Pumpernickel auf Apfelkompott und Preiselbeersaft, 77

APFELKUCHEN

- Amerikanischer Apfelkuchen, 80

ARBEIT

- Preiselbeer-Gelee, 19

ARD

- Ananas-Hähnchen mit geschmortem Chicorée, 55
- Heidehonig-Parfait auf Blaubeerspiegel und Pfannkuchen, 9
- Rehkeule in Wacholderrahm, 38
- Topfen Nockerln, 102
- Walnussgnocchi mit Waldpilzen, 78
- Wildschweinschnitzel mit Preiselbeersauce, 52

ARD-BUFFET

- Heidschnuckenbraten mit Preiselbeeren, 30
- Rehkeule in Wacholderrahm, 38

- Walnussgnocchi mit Waldpilzen, 78
- Wildschweinschnitzel mit Preiselbeersauce, 52

AUGUST

- Preiselbeer-Konfitüre, 98

BACKEN

- Preiselbeertorte, 91

BACKMISCHUNG

- Schoko-Mandel-Kuchen, 93

BAISER

- Meringues mit Preiselbeeren, 10

BANANE

- Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen, 86

BAYRISCH

- Hirschgulasch mit Reherl, 32

BEEREN

- Butter-Beeren-Torte, 82
- Quarkcannelloni mit Preiselbeeren, 15

BEILAGE

- Balsamico-Preiselbeer-Rotkohl, 1
- Preiselbeer-Birnen, 1
- Preiselbeer-Cranberrykompott, 2
- Preiselbeerkompott, 2
- RAHM-WIRZ MIT PREISELBEEREN, 2
- ROTKRAUT, 3
- Überbackene Kartoffeln & Birnen, 3

BIRNE

- Birnen-Kokos-Kuchen, 81
- Birnen-Marzipan-Kopenhagener, 81
- Birntoast, 5
- Camembert in Bierteig mit Birne und Preiselbeeren, 73
- Frischlingskoteletts, 26
- Marinierte Entenbrust mit gefüllten Preiselbeer-Birnen, 61
- Pochierte Birnen mit Käsecreme, 11
- Preiselbeer-Birnen, 1
- Preiselbeer-Birnen-Konfitüre, 97

- Preiselbeerkompott mit Äpfeln und -
Birnen, 13
- Preiselbeerkompott mit Äpfeln und Bir-
nen, 13
- Quark-Tiramisu mit Apfel-Birnensalat,
14
- BISKUIT**
- Leichte Biskuittorte, 87
- Punschtorte, 92
- Wiener Walnusstorte, 95
- BLAETTERTEIG**
- Pikante Teigtaschen mit Preiselbeer-
Wildragout, 101
- BLAUBEERE**
- Schweinelende im Speckmantel mit
Blaubeersauce, 48
- BLAUKRAUT**
- ROTKRAUT**, 3
- BLINI**
- Blinis mit Wildpreiselbeeren, 101
- BRATAPFEL**
- Hagebuttencreme mit gefültem Bratap-
fel und Zimtsternen, 8
- BRATEN**
- Fränkischer Gewürzsauerbraten, 23
- Heidschnuckenbraten mit Preiselbee-
ren, 30
- Schweinebraten im Schwarzbrotmantel,
47
- Weihnachtsgänsebraten mit Gewürz-
Rotkohl, 65
- BROT**
- Birntoast, 5
- Brot mit Camembertwürfeln, 5
- BRUNCH**
- Preiselbeer-Gelee, 19
- Überbackene Kartoffeln & Birnen, 3
- BUCHWEIZEN**
- Heidehonig-Parfait auf Blaubeerspiegel
und Pfannkuchen, 9
- BUFFET**
- Preiselbeerbutter, 110
- BUTTER**
- Preiselbeerbutter, 110
- Rehleberparfait, 39
- BUTTERMILCH**
- Preiselbeer-Gelee, 19
- CAMEMBERT**
- Camembert in Bierteig mit Birne und
Preiselbeeren, 73
- Camemberttörtchen im Lauchmantel,
73
- Gebackener Camembert mit Preiselbee-
ren, 74
- Lauchrondell mit Camembert in Nus-
skruste auf Rucola, 76
- CANNELLONI**
- Quarkcannelloni mit Preiselbeeren, 15
- CAPPUCCINO**
- Cappuccino-Preiselbeer-Torte, 83
- CHAMPIGNON**
- Champignonsahne-Hähnchen mit Prei-
selbeerfüllung, 55
- CHUTNEY**
- Apfel-Chutney, 19
- CREME**
- Apfelschichtcreme, 7
- Rehleberparfait, 39
- Rehmedaillons in Preiselbeersahne, 40
- CROSTINI**
- Preiselbeer-Crostini, 5
- DESSERT**
- Apfelschichtcreme, 7
- Gefüllte Sternchen-Äpfel, 7
- Hagebuttencreme mit gefültem Bratap-
fel und Zimtsternen, 8
- Heidehonig-Parfait auf Blaubeerspiegel
und Pfannkuchen, 9
- Herbstlicher Fruchtsalat, 9
- Joghurtschaum mit Preiselbeeren, 10
- Meringues mit Preiselbeeren, 10
- Münsterländer Quarkspeise, 11
- Pochierte Birnen mit Käsecreme, 11
- Preiselbeer-Sahne-Creme, 12
- Preiselbeercreme, 12
- Pumpernickel-Eis mit Preiselbeeren, 13

- Quark-Tiramisu mit Apfel-Birnensalat, 14
- Traumcreme im Preiselbeerbett, 16
- Vanilleeis mit Preiselbeeren, 17
- Zwetschen-Frischkäse-Ravioli auf Zimtschaum, 17
- Zwetschgenkompott, 18
- DEZEMBER
- Gefüllte Gans mit Rosenkohl, 57
- Hackbällchen mit Preiselbeeren, 29
- Käseplatte mit Dips, 75
- Vanilleeis mit Preiselbeeren, 17
- Wildgulasch mit Porree, 51
- DIABETES
- Chicoréesalat mit Kaninchenfilet, 105
- DIP
- Preiselbeer-Meerrettich-Dip für rohes und gekochtes Gemüse, 109
- Verschiedene Gemüse mit Dips, 77
- Williams-Sauce zum Hasenrücken, 111
- DOUBLE
- Rehleberparfait, 39
- Rehmedaillons in Preiselbeersahne, 40
- EI
- Mohntorte mit Preiselbeersahne, 88
- EINFACH
- Frischlingskoteletts, 26
- Preiselbeer-Gelee, 19
- Preiselbeer-Sauce mit Zwiebeln, 110
- Rehmedaillons in Preiselbeersahne, 40
- Zwetschgenkompott, 18
- EINGEMACHTES
- Apfel-Chutney, 19
- EIS
- Pumpnickel-Eis mit Preiselbeeren, 13
- Vanilleeis mit Preiselbeeren, 17
- ENDIVIE
- Endiviensalat mit Wildbeeren, 106
- ENTE
- Marinierte Entenbrust mit gefüllten Preiselbeer-Birnen, 61
- FELDSALAT
- Feldsalat in Preiselbeermarinade, 106
- FETTGEBACKENES
- Kaasletts, 75
- FILET
- Herzhafte Spieße, 30
- Hirschfilet mit Buchweizenküchlein und Preiselbeeren, 31
- Kurzgebratene Rouladen aus dem Rinderfilet mit Preiselbeersenf, 35
- Rinderlende mit Meerrettich, 42
- Sauerbraten vom Schweinelendchen, 44
- Schweinelende im Speckmantel mit Blaubeersauce, 48
- FINGERFOOD
- Preiselbeer-Camembert-Muffins, 102
- FISCH
- Gebratener Matjes, 24
- FLEISCH
- Darßer Rehmedaillons an Preiselbeersauce,, 25
- Fränkischer Gewürzsauerbraten, 23
- Fränkischer Sauerbraten, 25
- Gekochte Ochsenbrust, 27
- Geschälte Schweinehaxe auf Kümmelsauce, Apfelrotkraut, 28
- Hackbällchen mit Preiselbeeren, 29
- Heidschnuckenbraten mit Preiselbeeren, 30
- Herzhafte Spieße, 30
- Hirschfilet mit Buchweizenküchlein und Preiselbeeren, 31
- Hirschgulasch mit Bandnudeln, 31
- Hubertus-Topf mit Gemüse und Pilzen, 33
- Kaninchen mit Pilz-Hackfleisch-Füllung, 34
- Köttbullar-Snack, 35
- Kurzgebratene Rouladen aus dem Rinderfilet mit Preiselbeersenf, 35
- Pikante Teigtaschen mit Preiselbeer-Wildragout, 101
- Rehfilet mit Kartoffel-Kürbis-Püree, 37
- Rehkeule in Wacholderrahm, 38
- Rehkoteletts, 39

- Rehmedaillons in Preiselbeersahne, 40
 Rehschnitzel in Preiselbeer-Orangenjus, 41
 Rinderhüftroulade mit Rotweinstachelbeeren und Kroketten, 42
 Rinderlende mit Meerrettich, 42
 Rinderroulade mit Apfel-Rotkohl, 43
 Rückenschnitzel mit glasierten Pflaumen auf Currynudeln, 44
 Sauerbraten vom Schweinelendchen, 44
 Sauerbraten-Rouladen, 45
 Schmandschinken mit Preiselbeeren, 46
 Schmorsteak vom Rind mit Rotweintrrauben und Butterspätzle, 47
 Schweinebraten im Schwarzbrotmantel, 47
 Schweinelende im Speckmantel mit Blaubeersauce, 48
 Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, 49
 Wild-Geschnetzeltes, 49
 Wildgulasch in Thymiansahne, 50
 Wildgulasch mit Porree, 51
 Wildschweinschnitzel mit Preiselbeersauce, 52
 Zartes Hirschsteak mit Preiselbeerbirne an Burgundersauce, 52
- FLEISCHTOMATE
 Rehkoteletts, 39
- FONDUE
 Preiselbeer-Sauce mit Zwiebeln, 110
 Williams-Sauce zum Hasenrücken, 111
- FORELLE
 Geeiste Preiselbeersahne, 113
- FRANKEN
 Fränkischer Gewürzsauerbraten, 23
- FRISEE
 Endiviensalat mit Wildbeeren, 106
- FRUCHTIG
 Preiselbeerkompott mit Äpfeln und -Birnen, 13
 Preiselbeerkompott mit Äpfeln und Birnen, 13
- FRUEHSTUECK
 Preiselbeer-Gelee, 19
- GAENSEBRUST
 Gänsebrust mit Speckrosenkohl und Bratapfel, 56
- GAESTE
 Hirschgulasch mit Reherl, 32
 Rehkoteletts, 39
 Rehleberparfait, 39
 Rehmedaillons in Preiselbeersahne, 40
- GANS
 Gänsebrust mit Speckrosenkohl und Bratapfel, 56
 Gebratene Gänsebrust mit Rotkraut-Fülläpfeln und geriebenem Kloß, 56
 Gefüllte Gans mit Rosenkohl, 57
 Weihnachtsgänsebraten mit Gewürz-Rotkohl, 65
 Weihnachtsgans mit Bratapfel - und Grießnocken, 66
- GASHERD
 Preiselbeer-Konfitüre, 98
- GEBAECK
 Birnen-Marzipan-Kopenhagener, 81
 Engstenberger Walnussecken, 84
 Maronentörtchen mit Preiselbeeren, 87
 Quarkmuffins mit eingelegten Zwetschgen, 92
 Whities mit Preiselbeeren, 95
- GEFLUEGEL
 Ananas-Hähnchen mit geschmortem Chicorée, 55
 Champignonsahne-Hähnchen mit Preiselbeerfüllung, 55
 Gänsebrust mit Speckrosenkohl und Bratapfel, 56
 Gebratene Gänsebrust mit Rotkraut-Fülläpfeln und geriebenem Kloß, 56
 Gefüllte Gans mit Rosenkohl, 57
 Gefüllte Pute mit Cranberry-Knödel und Apfel-Rotkohl, 58
 Gefüllte Truthahn-Schnitzel in Zitronensauce, 60
 Hähnchenbrustspieß mit Rotwein-

- Zwetschgen und Quarkravioli, 60
- Marinierte Entenbrust mit gefüllten Preiselbeer-Birnen, 61
- Preiselbeeren-Soße, 110
- Putenbrust mit Preiselbeersauce, 62
- Putenroulade mit Gemüse-Käsefüllung und Kartoffelrösti, 62
- Putensteaks mit Preiselbeersauce, 36
- Putensteaks mit Preiselbeersoße, 63
- Sauerbraten von der Putenoberkeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen, 64
- Thanksgiving Pute, 65
- Weihnachtsgänsebraten mit Gewürz-Rotkohl, 65
- GELEE**
- Preiselbeergelee, 20
- GEMUESE**
- Preiselbeer-Meerrettich-Dip für rohes und gekochtes Gemüse, 109
- Verschiedene Gemüse mit Dips, 77
- GESCHNETZELTES**
- Rahmgeschnetzeltes mit Champignons, 37
- GETRAENK**
- Preiselbeer-Tee, 69
- GNOCCHI**
- Walnussgnocchi mit Waldpilzen, 78
- GRATIN**
- Gratinierte Pfirsich-Toasts, 21
- GULASCH**
- Hirschgulasch mit Bandnudeln, 31
- Wildgulasch mit Porree, 51
- HAARWILD**
- Darßer Rehmedaillons an Preiselbeersauce, 25
- Hirschfilet mit Buchweizenküchlein und Preiselbeeren, 31
- Hirschmedaillons, 33
- Hubertus-Topf mit Gemüse und Pilzen, 33
- Rehfilet mit Kartoffel-Kürbis-Püree, 37
- Rehkeule in Wacholderrahm, 38
- Rehschnitzel in Preiselbeer-Orangenjus, 41
- Wild-Geschnetzeltes, 49
- Wildschweinkeule mit Kartoffelpüree und Brokkoli mit gerösteten Pinienkernen, 51
- Wildschweinschnitzel mit Preiselbeersauce, 52
- HACK**
- Hackbällchen mit Preiselbeeren, 29
- Köttbullar-Snack, 35
- HAGEBUTTE**
- Hagebuttencreme mit gefülltem Bratpfel und Zimtsternen, 8
- HASE**
- Williams-Sauce zum Hasenrücken, 111
- HAUPTGERICHT**
- Gefüllte Pute mit Cranberry-Knödel und Apfel-Rotkohl, 58
- Hirschgulasch mit Reherl, 32
- Wildgulasch mit Porree, 51
- Wildschweinkeule mit Kartoffelpüree und Brokkoli mit gerösteten Pinienkernen, 51
- HAXE**
- Geschälte Schweinehaxe auf Kümmelsauce, Apfelrotkraut, 28
- HEFETEIG**
- Blinis mit Wildpreiselbeeren, 101
- HEIDSCHNUCKE**
- Heidschnuckenbraten mit Preiselbeeren, 30
- HERBST**
- Hirschgulasch mit Reherl, 32
- Preiselbeer-Crostini, 5
- HERING**
- Gebratener Matjes, 24
- HERZHAFT**
- Preiselbeer-Camembert-Muffins, 102
- HESSLER**
- Heidschnuckenbraten mit Preiselbeeren, 30
- HIRSCH**
- Hirschfilet mit Buchweizenküchlein

- und Preiselbeeren, 31
 - Hirschgulasch mit Bandnudeln, 31
 - Hirschgulasch mit Reherl, 32
 - Hirschmedaillons, 33
 - Zartes Hirschsteak mit Preiselbeerbirne an Burgundersauce, 52
- HOLLAND
 - Pochierte Birnen mit Käsecreme, 11
- HUHN
 - Ananas-Hähnchen mit geschmortem Chicorée, 55
 - Champignonsahne-Hähnchen mit Preiselbeerfüllung, 55
 - Hähnchenbrustspieß mit Rotwein-Zwetschgen und Quarkravioli, 60
- INFORMATION
 - Priselbeeren, 71
- INNEREI
 - Rehleberparfait, 39
- JANUAR
 - Hirschgulasch mit Bandnudeln, 31
 - Joghurtschaum mit Preiselbeeren, 10
- JOGHURT
 - Joghurtschaum mit Preiselbeeren, 10
- JULI
 - Birnen-Kokos-Kuchen, 81
 - Priselbeerkonfitüre mit Apfel, 100
- KAESE
 - Brot mit Camembertwürfeln, 5
 - Camembert in Bierteig mit Birne und Preiselbeeren, 73
 - Camemberttörtchen im Lauchmantel, 73
 - Dreierlei Käse in der Kräutersulz, 74
 - Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, 74
 - Kaasletts, 75
 - Käseplatte mit Dips, 75
 - Lauchrondell mit Camembert in Nuskruste auf Rucola, 76
 - Pochierte Birnen mit Käsecreme, 11
 - Priselbeer-Camembert-Muffins, 102
 - Putenroulade mit Gemüse-Käsefüllung und Kartoffelrösti, 62
 - Windbeutel mit Käsecreme, 103
- KALB
 - Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, 49
- KALORIENARM
 - Priselbeer-Gelee, 19
- KANINCHEN
 - Chicoréesalat mit Kaninchenfilet, 105
 - Kaninchen mit Pilz-Hackfleisch-Füllung, 34
- KARTOFFEL
 - Reibekuchen mit Pumpernickel auf Apfelkompott und Preiselbeersaft, 77
 - Überbackene Kartoffeln & Birnen, 3
- KARTOFFELSALAT
 - Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, 49
- KIRSCHEN
 - Münsterländer Quarkspeise, 11
- KLINK
 - Ananas-Hähnchen mit geschmortem Chicorée, 55
 - Wildschweinschnitzel mit Preiselbeersauce, 52
- KLOSS
 - Gebratene Gänsebrust mit Rotkraut-Fülläpfeln und geriebenem Kloß, 56
- KNOEDEL
 - Gefüllte Pute mit Cranberry-Knödel und Apfel-Rotkohl, 58
- KOMPOTT
 - Priselbeer-Cranberrykompott, 2
 - Priselbeerkompott, 2, 20
 - Priselbeerkompott mit Äpfeln und - Birnen, 13
 - Priselbeerkompott mit Äpfeln und Birnen, 13
 - Reibekuchen mit Pumpernickel auf Apfelkompott und Preiselbeersaft, 77
- KONFITÜRE
 - Priselbeer-Apfel-Konfitüre, 97
 - Priselbeer-Birnen-Konfitüre, 97

- Preiselbeer-Konfitüre, 98, 99
- Preiselbeerkonfitüre, 99
- Preiselbeerkonfitüre mit Apfel, 100
- Quittenkonfitüre, 100
- KROKANT
 - Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen, 86
- KUCHEN
 - Adventstraum-Torte, 79
 - Amerikanischer Apfelkuchen, 80
 - Apfel-Preiselbeerkuchen, 80
 - Birnen-Kokos-Kuchen, 81
 - Herbstwähe, 84
 - Karamellisierte Milchreistorte mit Preiselbeeren, 85
 - Kürbiskuchen mit Preiselbeerfüllung, 86
 - Leichte Biskuittorte, 87
 - Mohntorte mit Preiselbeersahne, 88
 - Preiselbeer-Mandel-Torte, 90
 - Punschtorte, 92
 - Schoko-Sahne-Torte, 95
 - Wiener Walnusstorte, 95
- KUERBIS
 - Kürbiskuchen mit Preiselbeerfüllung, 86
 - Rehfilet mit Kartoffel-Kürbis-Püree, 37
- KURZGEBRATENES
 - Putensteaks mit Preiselbeersöße, 63
- LAUCH
 - Camemberttörtchen im Lauchmantel, 73
- LEBER
 - Rehleberparfait, 39
- LOKALZEIT
 - Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen, 86
 - Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-Pistaziendecke, 89
 - Nusstorte mit Preiselbeeren, 90
- M2001
 - Zwetschgenkompott, 18
- M2007
 - Joghurtschaum mit Preiselbeeren, 10
- MAERZ
 - Überbackene Kartoffeln & Birnen, 3
- MANDEL
 - Preiselbeer-Mandel-Torte, 90
 - Schoko-Mandel-Kuchen, 93
- MARINIEREN
 - Fränkischer Sauerbraten, 25
- MARMELADE
 - Preiselbeer-Gelee, 97
 - Preiselbeeren-Marmelade, 99
- MARZIPAN
 - Birnen-Marzipan-Kopenhagener, 81
 - Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-Pistaziendecke, 89
- MATJES
 - Gebratener Matjes, 24
- MEERRETTICH
 - Preiselbeer-Meerrettich-Dip für rohes und gekochtes Gemüse, 109
- MEHL
 - Mohntorte mit Preiselbeersahne, 88
- MEHLSPEISE
 - Topfen Nockerln, 102
 - Wraps, 103
- MENUE
 - Weihnachtsgans mit Bratapfel - und Grießnocken, 66
- MILCHREIS
 - Karamellisierte Milchreistorte mit Preiselbeeren, 85
- MOHN
 - Mohntorte mit Preiselbeersahne, 88
- MUFFIN
 - Preiselbeer-Camembert-Muffins, 102
 - Quarkmuffins mit eingelegten Zwetschgen, 92
- NDR
 - Heidehonig-Parfait auf Blaubeerspiegel und Pfannkuchen, 9
- NORMAL
 - Joghurtschaum mit Preiselbeeren, 10

- Preiselbeercreme, 12
- NOUGAT
Schoko-Mandel-Kuchen, 93
- NOVEMBER
Chicoréesalat mit Kaninchenfilet, 105
Hirschmedaillons, 33
Maronentörtchen mit Preiselbeeren, 87
Preiselbeer-Tee, 69
Preiselbeeren-Marmelade, 99
Rehfilet mit Kartoffel-Kürbis-Püree, 37
Sauerbraten-Rouladen, 45
- NOWACK
Walnussgnocchi mit Waldpilzen, 78
- NUDEL
Zwetschen-Frischkäse-Ravioli auf
Zimtschaum, 17
- NUSS
Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-
Pistaziendecke, 89
Nusstorte mit Preiselbeeren, 90
- OBST
Bratapfel, 7
Preiselbeer-Cranberrykompott, 2
- OBSTSALAT
Herbstlicher Fruchtsalat, 9
- OKTOBER
Preiselbeer-Cranberrykompott, 2
Quittenkonfitüre, 100
Sauerbraten vom Schweinelendchen, 44
Wild-Geschnetzeltes, 49
- OSTERN
Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-
Pistaziendecke, 89
Überbackene Kartoffeln & Birnen, 3
- P1
Apfel-Preiselbeerkuchen, 80
Preiselbeer-Apfel-Konfitüre, 97
Preiselbeer-Konfitüre, 98
- P4
Preiselbeerkompott mit Äpfeln und -
Birnen, 13
- Preiselbeerkompott mit Äpfeln und Bir-
nen, 13
Putensteaks mit Preiselbeersöße, 63
Soester Quarkspeise, 16
Weihnachtsgans mit Bratapfel - und
Grießnocken, 66
Zwetschgenkompott, 18
- P6
Joghurtschaum mit Preiselbeeren, 10
Preiselbeercreme, 12
- PARFAIT
Heidehonig-Parfait auf Blaubeerspiegel
und Pfannkuchen, 9
- PARTY
Kaasletts, 75
Preiselbeer-Camembert-Muffins, 102
- PFANNKUCHEN
Heidehonig-Parfait auf Blaubeerspiegel
und Pfannkuchen, 9
- PFIFFERLING
Hirschgulasch mit Reherl, 32
- PFLAUME
Zwetschgenkompott, 18
- PILZ
Champignonsahne-Hähnchen mit Prei-
selbeerfüllung, 55
Hirschgulasch mit Reherl, 32
Walnussgnocchi mit Waldpilzen, 78
- PREISELBEERE
Adventstraum-Torte, 79
Apfel-Preiselbeerkuchen, 80
Balsamico-Preiselbeer-Rotkohl, 1
Blinis mit Wildpreiselbeeren, 101
Bratapfel, 7
Cappuccino-Preiselbeer-Torte, 83
Feldsalat in Preiselbeermarinade, 106
Frischlingskoteletts, 26
Fruchtige Sauce zu Wildfleisch, 109
Geeiste Preiselbeersahne, 113
Herbstwähe, 84
Hirschgulasch mit Reherl, 32
Joghurtschaum mit Preiselbeeren, 10
Karamellisierte Milchreistorte mit Prei-
selbeeren, 85

- Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen, 86
- Kürbiskuchen mit Preiselbeerfüllung, 86
- Marinierte Entenbrust mit gefüllten Preiselbeer-Birnen, 61
- Meringues mit Preiselbeeren, 10
- Mohntorte mit Preiselbeersahne, 88
- Münsterländer Quarkspeise, 11
- Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-Pistaziendecke, 89
- Nusstorte mit Preiselbeeren, 90
- Preiselbeer-Apfel-Konfitüre, 97
- Preiselbeer-Birnen, 1
- Preiselbeer-Birnen-Konfitüre, 97
- Preiselbeer-Cranberrykompott, 2
- Preiselbeer-Crostini, 5
- Preiselbeer-Gelee, 19
- Preiselbeer-Konfitüre, 98, 99
- Preiselbeer-Mandel-Torte, 90
- Preiselbeer-Meerrettich-Dip für rohes und gekochtes Gemüse, 109
- Preiselbeer-Sauce mit Zwiebeln, 110
- Preiselbeer-Tee, 69
- Preiselbeerbutter, 110
- Preiselbeercreme, 12
- Preiselbeeren, 71
- Preiselbeeren-Marmelade, 99
- Preiselbeergelee, 20
- Preiselbeerkompott, 2, 20
- Preiselbeerkompott mit Äpfeln und - Birnen, 13
- Preiselbeerkompott mit Äpfeln und Birnen, 13
- Preiselbeerkonfitüre, 99
- Preiselbeerkonfitüre mit Apfel, 100
- Preiselbeersöße, 111
- Preiselbeertorte, 91
- Pumpernickel-Eis mit Preiselbeeren, 13
- Putenbrust mit Preiselbeersauce, 62
- Putensteaks mit Preiselbeersauce, 36
- Quark-Dip, 111
- Quittenkonfitüre, 100
- RAHM-WIRZ MIT PREISELBEE- REN, 2
- Rahmgeschnetzeltes mit Champignons, 37
- Rehkoteletts, 39
- Rehleberparfait, 39
- Rehmedaillons mit Calvados-Äpfeln, 41
- Salatsauce - (Wild- und Fleischsalate), 111
- Schoko-Mandel-Kuchen, 93
- Schoko-Preiselbeer-Torte, 94
- Traumcreme im Preiselbeerbett, 16
- Vanilleeis mit Preiselbeeren, 17
- Whities mit Preiselbeeren, 95
- Windbeutel mit Käsecreme, 103
- PREISWERT
Preiselbeer-Gelee, 19
- PUMPERNICKEL
Pumpernickel-Eis mit Preiselbeeren, 13
- PUTE
Gefüllte Pute mit Cranberry-Knödel und Apfel-Rotkohl, 58
- Gefüllte Truthahn-Schnitzel in Zitronensauce, 60
- Preiselbeeren-Soße, 110
- Putenbrust mit Preiselbeersauce, 62
- Putenroulade mit Gemüse-Käsefüllung und Kartoffelrösti, 62
- Putensteaks mit Preiselbeersauce, 36
- Putensteaks mit Preiselbeersöße, 63
- Sauerbraten von der Putenoberkeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen, 64
- Thanksgiving Pute, 65
- QUARK
Münsterländer Quarkspeise, 11
- Quark-Dip, 111
- Quark-Tiramisu, 14
- Quark-Tiramisu mit Apfel-Birnensalat, 14
- Quarkcannelloni mit Preiselbeeren, 15
- Rhabarber-Quarktorte, 92
- Soester Quarkspeise, 16

QUITTE

Quittenkonfitüre, 100

RAFFINIERT

Hirschgulasch mit Reherl, 32
Mohntorte mit Preiselbeersahne, 88
Sauerbraten-Rouladen, 45

RAGOUT

Pikante Teigtaschen mit Preiselbeer-
Wildragout, 101

RAVIOLI

Hähnchenbrustspieß mit Rotwein-
Zwetschgen und Quarkravioli,
60
Zwetschen-Frischkäse-Ravioli auf
Zimtschaum, 17

REH

Darßer Rehmedaillons an Preiselbeer-
sauce,, 25
Pikante Teigtaschen mit Preiselbeer-
Wildragout, 101
Rehfilet mit Kartoffel-Kürbis-Püree, 37
Rehkeule in Wacholderrahm, 38
Rehkoteletts, 39
Rehmedaillons in Preiselbeersahne, 40
Rehmedaillons mit Calvados-Äpfeln,
41
Rehschnitzel in Preiselbeer-
Orangenjus, 41
Wild-Geschnetzeltes, 49

REIBEKUCHEN

Reibekuchen mit Pumpernickel auf Ap-
felkompott und Preiselbeersaft, 77

RHABARBER

Rhabarber-Quarktorte, 92

RIND

Fränkischer Gewürzsauerbraten, 23
Fränkischer Sauerbraten, 25
Gekochte Ochsenbrust, 27
Herzhafte Spieße, 30
Kurzgebratene Rouladen aus dem Rin-
derfilet mit Preiselbeersenf, 35
Pikante Teigtaschen mit Preiselbeer-
Wildragout, 101

Rinderhüftroulade mit Rotweinstachel-
beeren und Kroketten, 42

Rinderlende mit Meerrettich, 42

Rinderroulade mit Apfel-Rotkohl, 43

Sauerbraten-Rouladen, 45

Schmorsteak vom Rind mit Rotwein-
trauben und Butterspätzle, 47

RINDERFILET

Rahmgeschnetzeltes mit Champignons,
37

ROESTI

Putenroulade mit Gemüse-Käsefüllung
und Kartoffelrösti, 62

ROSENKOHL

Gänsebrust mit Speckrosenkohl und
Bratapfel, 56

Gefüllte Gans mit Rosenkohl, 57

ROTKOHL

Balsamico-Preiselbeer-Rotkohl, 1

Gebratene Gänsebrust mit Rotkraut-
Fülläpfeln und geriebenem Kloß,
56

Rinderroulade mit Apfel-Rotkohl, 43

ROTKRAUT, 3

Weihnachtsgänsebraten mit Gewürz-
Rotkohl, 65

ROULADE

Kurzgebratene Rouladen aus dem Rin-
derfilet mit Preiselbeersenf, 35

Putenroulade mit Gemüse-Käsefüllung
und Kartoffelrösti, 62

Rinderhüftroulade mit Rotweinstachel-
beeren und Kroketten, 42

Rinderroulade mit Apfel-Rotkohl, 43

Sauerbraten-Rouladen, 45

RUCOLA

Lauchrondell mit Camembert in Nus-
skruste auf Rucola, 76

SAHNE

Geeiste Preiselbeersahne, 113

SALAT

Chicorée mit Preiselbeer-Dip, 105

Chicoréesalat mit Kaninchenfilet, 105

- Endiviensalat mit Wildbeeren, 106
 Feldsalat in Preiselbeermarinade, 106
 Salatsauce - (Wild- und Fleischsalate),
 111
- SAUERBRATEN
 Fränkischer Gewürzsauerbraten, 23
 Sauerbraten vom Schweinelendchen, 44
 Sauerbraten von der Putenoberkeule mit
 Rotkohl und Kartoffelklößen, 64
 Sauerbraten-Rouladen, 45
- SCHINKEN
 Schmandschinken mit Preiselbeeren, 46
- SCHMAND
 Schmandschinken mit Preiselbeeren, 46
- SCHNELL
 Frischlingskoteletts, 26
 Preiselbeer-Sauce mit Zwiebeln, 110
 Putensteaks mit Preiselbeersöße, 63
 Rehmedaillons in Preiselbeersahne, 40
- SCHNITZEL
 Gefüllte Truthahn-Schnitzel in Zitro-
 nensauce, 60
 Rückenschnitzel mit glasierten Pflau-
 men auf Currynudeln, 44
 Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, 49
- SCHOKOLADE
 Schoko-Mandel-Kuchen, 93
 Schoko-Preiselbeer-Torte, 94
- SCHWARZBROT
 Schweinebraten im Schwarzbrotmantel,
 47
- SCHWEIN
 Frischlingskoteletts, 26
 Geschälte Schweinehaxe auf Küm-
 melsauce, Apfelrotkraut, 28
 Pikante Teigtaschen mit Preiselbeer-
 Wildragout, 101
 Rückenschnitzel mit glasierten Pflau-
 men auf Currynudeln, 44
 Sauerbraten vom Schweinelendchen, 44
 Schweinebraten im Schwarzbrotmantel,
 47
 Schweinelende im Speckmantel mit
 Blaubeersauce, 48
- SEPTEMBER
 Gratinierte Pfirsich-Toasts, 21
 Hubertus-Topf mit Gemüse und Pilzen,
 33
 Meringues mit Preiselbeeren, 10
 Preiselbeer-Birnen, 1
 Preiselbeer-Crostini, 5
 Preiselbeercreme, 12
 Preiselbeeren, 71
 Preiselbeerkompott, 2
 RAHM-WIRZ MIT PREISELBEER-
 REN, 2
 Whities mit Preiselbeeren, 95
 Zwetschgenkompott, 18
- SNACK
 Gratinierte Pfirsich-Toasts, 21
- SOSSE
 Cumberland-Sauce, 109
 Fruchttige Sauce zu Wildfleisch, 109
 Preiselbeer-Sauce mit Zwiebeln, 110
 Preiselbeeren-Soße, 110
 Preiselbeersöße, 111
 Putenbrust mit Preiselbeersauce, 62
 Salatsauce - (Wild- und Fleischsalate),
 111
 Williams-Sauce zum Hasenrücken, 111
- SPAETZLE
 Schmorsteak vom Rind mit Rotwein-
 trauben und Butterspätzle, 47
- STACHELBEERE
 Rinderhüftroulade mit Rotweinstachel-
 beeren und Kroketten, 42
- STEAK
 Putensteaks mit Preiselbeersauce, 36
 Schmorsteak vom Rind mit Rotwein-
 trauben und Butterspätzle, 47
- STROBEL
 Rehkeule in Wacholderrahm, 38
- SUESSPEISE
 Preiselbeerkompott mit Äpfeln und -
 Birnen, 13
 Preiselbeerkompott mit Äpfeln und Bir-
 nen, 13
 Quarkcannelloni mit Preiselbeeren, 15

Soester Quarkspeise, 16

SWR
Ananas-Hähnchen mit geschmortem Chicorée, 55

TEE
Preiselbeer-Tee, 69

TIRAMISU
Quark-Tiramisu, 14
Quark-Tiramisu mit Apfel-Birnensalat, 14

TOAST
Birntoast, 5

TOMATE
Rehkoteletts, 39

TORTE
Butter-Beeren-Torte, 82
Cappuccino-Preiselbeer-Torte, 83
Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen, 86
Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-Pistaziendecke, 89
Nusstorte mit Preiselbeeren, 90
Preiselbeer-Mandel-Torte, 90
Preiselbeertorte, 91
Rhabarber-Quarktorte, 92
Schoko-Preiselbeer-Torte, 94
Wiener Walusstorte, 95

VORSPEISE
Gratinierte Pfirsich-Toasts, 21
Preiselbeer-Crostini, 5

VORZUBEREITEN
Preiselbeer-Gelee, 19

WAEHE
Herbstwähe, 84

WALNUSS
Engstenberger Walnussecken, 84
Wiener Walusstorte, 95

WEIHNACHTEN
Gefüllte Sternchen-Äpfel, 7
Preiselbeertorte, 91
Weihnachtsgans mit Bratapfel - und Grießnocken, 66

WILD
Darßer Rehmedaillons an Preiselbeersauce, 25
Frischlingskoteletts, 26
Fruchtige Sauce zu Wildfleisch, 109
Hirschfilet mit Buchweizenküchlein und Preiselbeeren, 31
Hirschgulasch mit Bandnudeln, 31
Hirschgulasch mit Reherl, 32
Hirschmedaillons, 33
Hubertus-Topf mit Gemüse und Pilzen, 33
Pikante Teigtaschen mit Preiselbeer-Wildragout, 101
Preiselbeer-Birnen, 1
Preiselbeer-Cranberrykompott, 2
Rehfilet mit Kartoffel-Kürbis-Püree, 37
Rehkeule in Wacholderrahm, 38
Rehkoteletts, 39
Rehleberparfait, 39
Rehmedaillons in Preiselbeersahne, 40
Rehschnitzel in Preiselbeer-Orangenjus, 41
Wild-Geschnetzeltes, 49
Wildgulasch in Thymiansahne, 50
Wildgulasch mit Porree, 51
Wildschweinkeule mit Kartoffelpüree und Brokkoli mit gerösteten Pinienkernen, 51
Wildschweinschnitzel mit Preiselbeersauce, 52
Zartes Hirschsteak mit Preiselbeerbirne an Burgundersauce, 52

WILDSCHWEIN
Pikante Teigtaschen mit Preiselbeer-Wildragout, 101
Wildschweinkeule mit Kartoffelpüree und Brokkoli mit gerösteten Pinienkernen, 51
Wildschweinschnitzel mit Preiselbeersauce, 52

WINDBEUTEL
Windbeutel mit Käsecreme, 103

WIRSING

RAHM-WIRZ MIT PREISELBEE-
REN, 2

WRAP

Wraps, 103

ZWETSCHGE

Quarkmuffins mit eingelegten Zwetsch-
gen, 92

Zwetschen-Frischkäse-Ravioli auf
Zimtschaum, 17

Zwetschgenkompott, 18