**Weihnachts-Menü 2022 Genussbezirk Leibnitz** Rezepte für ca. 6 – 8 Port.

**Gansel im Apfelmostgelee mit Vogerlsalat und/oder**

**saures Rindfleisch mit Käferbohnen, Chinakohl und Kernöl**

GANSEL IM APFELMOSTGELEE MIT VOGERLSALAT

1 Kasten- oder Terrinenform mit ca. ½ l Inhalt **(sehr gute Resteverwertung!)**

ZUTATEN:

ca. 180 g Gansel Fleisch (am besten Bratenreste vom Gansel Essen)

70 g Wurzelgemüsewürfeln (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie od. Petersilwurzen)

50 g Apfelwürfel

1/8 l Apfelmost

1/8 l Suppe bzw. Bratensaft von der Gans oder Geflügelbrühe

1 EL Apfelessig oder Apfelbalsamessig

1 EL Zucker oder Honig

1 Lorbeerblatt, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, evtl. Majoran

5 Blatt Gelatine - oder ca.200 g Schwartensulz (z.B. vom Bauernmarkt) erwärmen, abseihen und als Natur-Gelee bzw. Sulz für die Bindung verwenden.

ca. 200 g Vogerlsalat, Apfelbalsam- oder Apfelmostessig und Kernöl, Salz

ZUBEREITUNG:

Das Ganselfleisch von den Gänseknochen ablösen und zerkleinern.

Ganselknochen etwas zerkleinern und mit evtl. verbliebenem Saft und Wasser etwas auskochen, um eine würzige Suppe zu erhalten. Die Suppe abseihen, mit dem Most vermischen, Lorbeerblatt und Essig zugeben, auf ca. ¼ l einkochen lassen.

Die Gemüsewürfel und das abgelöste Fleisch zugeben und ca. ½ Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Zum Schluss die Apfelwürfel zugeben und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Zucker oder Honig süß-säuerlich und sehr würzig abschmecken.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, nach ca. 10 Minuten gut ausdrücken und zum Gansel-Gemüseansatz geben.

Eine entsprechende Kasten-, Rehrücken- oder auch Sternform mit Klarsichtfolie auslegen und mit der etwas abgekühlten Masse befüllen, über Nacht kalt stellen!

Aufschneiden und mit Vogerlsalat, in Kürbiskernöl und Apfelessig mariniert anrichten.

HINWEIS:

Anstelle vom Gansel könnte auch Hausente, Wildente, Hühner- oder auch Rindfleisch (jeweils gekocht) verwendet werden.

SAURES RINDFLEISCH MIT KÄFERBOHNEN UND CHINAKOHL

ZUTATEN:

ca. 250 g gekochtes Rindfleisch, in gröbere Streifen oder Würfel geschnitten

ca. 200 g Käferbohnen, gekocht

ca. 200 g Chinakohl, in feine Streifen geschnitten

1 Stk roter Zwiebel, in gröbere Streifen geschnitten

 Apfelessig und Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer, etwas Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten gut vermischen und mit Essig und Kürbiskernöl gut und würzig abschmecken, mit der Gansel Sulz und dem Vogerlsalat auf kaltem Teller (mit der Sulz) nett anrichten.

STEIRISCHER WURZELKARPFEN MIT ERDÄPFELN

ZUTATEN:

1 - 2 Karpfenfilet ca. 800g (Spiegel- od. Schuppen- bzw. Wildkarpfen) ohne Haut

 Salz, Zitrone

 Butter, etwas Weißwein

0,3 l eher kräftiger Fischfond (z.B. vom Karpfen) oder eine eher neutrale Suppe

Je 80 g Butter und gekochter Erdapfel zum Binden für den Sud

etwas Knoblauch und Dille oder Schnittlauch

200 g Wurzelgemüsestreifen (Julienne), kurz gekocht

200 g Erdäpfelwürfel gekocht als Einlage

3 – 4 EL frisch geriebener Kren

ZUBEREITUNG:

Das geschröpfte und mit Salz und Zitrone gut gewürzte Karpfenfilet in entsprechende Stücke teilen, in eine mit Butter ausgefettete Pfanne oder Form geben, mit etwas Weißwein oder Fischsud untergießen und für ca. 8-9 Min. in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen

geben. Kräftigen Karpfensud bzw. Fischsud oder als Ersatz eine eher neutrale Suppe (mit der Fischhaut kurz gekocht) mit 80 g gekochten, mehligen Erdäpfeln und ca. 80 g kalter Butter im Turmmixer oder mit dem Stabmixer pürieren bzw. binden.

Mit Dille oder Schnittlauch und etwas Knoblauch gut abschmecken.

Gekochtes, in Streifen geschnittenes (Julienne) Wurzelgemüse nach Wahl

(Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, Pastinaken, Porree) als Einlage geben.

Den gegarten Fisch in tiefen Tellern auf gekochten Erdäpfelwürfel anrichten, mit dem gebundenen Wurzelsud begießen.

Der Wurzelkarpfen kann beim Anrichten mit frisch geriebenem Kren bestreut und mit etwas Schnittlauch oder Dille dekoriert werden.

KNUSPRIGE SCHWEINSSCHULTER MIT WEIHNACHTLICHEN GEWÜRZEN, STERZROLLE UND SCHINKEN-KOHLSPROSSEN

ZUTATEN:

1 kg Schweinsschulter mit Schwarte (Schwarte evtl. vom Fleischer einschneiden lassen)

Evtl. 200g Abschnitte, Sehnen etc. vom Schweinefleisch, für eine kräftige Sauce

2 - 3 Schweineschmalz oder Öl

1 Bund Suppengrün (ca. 200 g)

1 Zwiebel

1 EL Paradeismark (dreifach konzentriert)

1 - 2 Lorbeerblätter

 Je 3 – 4 Gewürznelken und Pimentkörner oder etwas Lebkuchengewürz

1 kl. Stk. Ingwer, fein geschnitten

 Salz und Pfeffer

½ EL scharfer Senf (Dijonsenf)

1- 2 EL Honig

 etwas Rot- oder Weißwein, je nach Wunsch

 etwas Suppe oder Wasser, nach Bedarf

 Butter (50g) und Mehl (25g) zum Binden der Sauce

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 200 °C (Heißluft) vorheizen. Den Braten gut mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, mit der Schwarte nach unten in einen Bräter oder eine Auflaufform geben.

Ca. ½ l Wasser angießen, etwas salzen und den Braten für ca. 20 Min. auf dem Herd oder ins heiße Rohr schieben, damit die Schwarte etwas ankochen kann.

Inzwischen das Suppengrün und den Zwiebel in kleine Stücke schneiden.

Danach den Braten aus der Pfanne heben, Kochsud abgießen und beiseite stellen, Schwarte einschneiden (schröpfen)..

Bräter abtrocknen und etwas Schmalz oder Öl erhitzen, Fleischabschnitte gut anrösten, Zwiebel kurz mitrösten, dann Suppengemüse zugeben und alles gut durchrösten. Wenn das Gemüse eine schöne Farbe hat, Paradeismark zugeben und ebenfalls gut mit dem Gemüse anrösten. Wenn der Ansatz schön dunkelbraun ist, mit dem Rotwein (oder auch Weißwein/heller) ablöschen und gut einkochen lassen. Zwischendurch gut umrühren.

Danach den verbliebenen Kochsud angießen und die Gewürze zugeben.

Das Fleisch mit der Schwarte nach oben in die Sauce setzen, den Braten wieder in den Ofen schieben und ca.½ Stunde bei 230 °C braten. Sollte die Schwarte noch zu wenig knusprig sein (aufgebläht), dann kurz (unter Kontrolle) mit der Grillschlange die Schwarte „aufpoppen“ bzw. knusprig machen. Grill abschalten und das Backrohr auf ca. 170 °C zurückschalten.

Den Braten eine weitere Stunde braten. Senf und Honig in eine Schüssel geben, gut verrühren und mit einem Pinsel den Braten leicht einpinseln, noch ca. 20 – 30 Minuten bei ca. 150 °C fertig braten. Zwischendurch wenn notwendig, etwas Suppe oder Wasser nachgießen.

Vor dem Servieren, den Braten herausnehmen, auf einen Teller geben und zurück in den Ofen stellen. Die Ofenhitze zum Warmhalten reduzieren.

Die Sauce vorsichtig durch ein Sieb abseihen und leicht ausdrücken. Flüssige Butter mit etwas Mehl cremig anrühren und damit die Sauce je nach Bedarf, nach und nach binden, Sauce kurz durchkochen lassen und gut abschmecken.

Den Braten aufschneiden, mit der Sauce anrichten und servieren.

Dazu passen z.B. Erdäpfeln oder eine Sterzwurst und Gemüse bzw. Schinkenkohlsprossen.

STERZWURST- POLENTAROLLE ca. 10 Portionen (auf meine Art)

ZUTATEN:

100 g vom gekochten Jausenspeck, klein gewürfelt

½ feingeschnittene Zwiebel

1-2 EL Schmalz

 ¾ l Suppe oder Wasser

 Salz, Pfeffer und Petersilie

200 g Polenta (hochgelb) oder Maisgrieß steirisch, blassgelb

ZUBEREITUNG:

Den gekochten Jausenspeck mit Zwiebeln in Schmalz anrösten. Mit Suppe oder Wasser aufgießen, 3-4 Minuten einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Petersilie gut würzen.

Polenta oder Maisgrieß einrühren und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren

(im Uhrzeigersinn) ca. 8-10 Minuten durchkochen, bis sich die Masse vom Topf löst, bei weiterem Rühren etwas abkühlen bzw. rasten lassen. Auf leicht geölter Alufolie Wurstförmig längs verteilen, einrollen (außen an den Enden umklappen, bzw. doppelte Folie) und fest einrollen oder in eine geölte und mit Klarsichtfolie ausgelegte Rehrückenform füllen, am besten über Nacht kalt stellen.

Mit einem Messer, mit schmaler scharfer Klinge aufschneiden und in Öl bzw. Schmalz beidseitig kurz anbraten oder über Dunst wärmen.

KOHLSPROSSEN MIT SCHINKEN

ZUTATEN:

ca. 1 kg Kohlsprossen, ungeputzt

ca. 150 g Schinken- oder Speck, in ganz kleine Würfel geschnitten

2-3 EL Butter

 Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat

ZUBEREITUNG:

Ca. 1 kg Kohlsprossen putzen und am Strunk kreuzweise einschneiden, dadurch kochen die Kohlsprossen gleichmäßig durch. In Salzwasser eher gemütlich und nicht zugedeckt, nicht zu weich kochen, abseihen und sofort in eiskaltem Wasser (mit Eiswürfel) abschrecken, dadurch bekommen die Kohlsprossen eine schöne Farbe und verlieren auch blähende- und sonstige Bitterstoffe.

Vor dem Anrichten ca. 150 g Schinken- oder Speckwürfel in Butter kurz anrösten, Kohlsprossen beigeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

HINWEIS: die Kohlsprossen und auch andere Winterkohlarten schmecken am besten, wenn sie einmal abgefroren sind, der Frost wandelt die Stärke in Zucker um, wodurch Kohlgemüse viel bekömmlicher wird.

Die Kohlsprossen können auch in einzelne Blätter zerteilt und mit geröstetem Speck vermischt, serviert werden.

**NACHSPEISE – Käseauswahl & Weihnachtskekese**

Anstelle einer süßen Nachspeise haben wir uns diesmal für eine steirische Käseauswahl entschieden! Als Auswahl haben wir einen kleinen Querschnitt aus dem überall erhältlichen Käseangebot gewählt, von mild-fein, über g'schmackig bis würzig-kräftig!

Camembert, Moosbacher, St. Patron, Dachsteiner und Österkron mit Apfel, Birne, Trauben und evtl. auch Walnüsse sowie ein herzhaftes Brot dazu!

**Den süßen Abschluss machen heuer die Weihnachtskekse!**

**Gutes Gelingen und viel Spaß beim nachkochen Euer Willi Haider**