

Weitere Rezepte aus dem Weihnachtsmenu der Hobbyköche Rietenberg



Grosi's Selleriecrèmesuppe (für 8 Personen)

1 Zwiebel
600 g Knollensellerie
1 EL Butter
8 dl Gemüsebouillon
3 dl Vollmilch
Salz, Pfeffer, geröstete Mandelblättchen für die Garnitur

Zwiebeln und Sellerie in Stücke schneiden, zusammen in Butter andämpfen
Mit Bouillon und Milch ablöschen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt etwa 20 Minuten weich
köcheln, pürieren, würzen. Anrichten und mit Mandelblättchen garnieren.



Côtes de boeuf mit Rosmarinöl (für 4-5 Personen)

1, 4 kg Rindskotelett, 5 cm dick
Meersalz, grobkörnig, Pfeffer, Olivenöl, frischer Rosmarin

Rosmarinnadeln hacken und zerquetschen, mit Öl und Salz erwärmen und zugedeckt etwa eine
Stunde ziehen lassen.

Backofen auf 160 Grad vorheizen, Ober- und Unterhitze. Kotelett mit Küchenpapier trockentupfen.
Die Seite, die zuerst angebraten wird, mit Meersalz würzen. Olivenöl in Pfanne geben, auf höchster
Stufe bis zum Rauchpunkt erhitzen. Fleisch in das Öl legen und fünf Minuten erhitzen, bis eine schöne
Kruste entsteht. Dann die obere Seite ebenfalls salzen und Fleisch wenden, nochmals bis zu 5
Minuten braten. Herausnehmen und mit der zuletzt angebratenen Seite nach oben auf einer Platte in
den Ofen schieben, 10 Minuten garen, wenden, nochmals 10 Minuten garen, dann Ofen ausstellen
und bei halb geöffneter Ofentüre 5 Minuten ruhen lassen.

Schweinskotelettbraten (für 4-5 Personen)

2 Salbeizweige
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenpüree
1.5 kg Schweinskotelett am Stück
1 Zwiebel
200 g Rüebli
1 EL Erdnussöl
2 dl Weisswein
Salz, Pfeffer

Die Hälfte des Salbeis fein hacken, Knoblauch dazupressen. Mit dem Tomatenpüree mischen. Kotelett damit gleichmässig bestreichen. Pfeffern und ca. 30 Minuten marinieren. Knoblauch fein hacken, Zwiebeln in Schnitze schneiden. Karotten längs vierteln und in mundgerechte Stücke schneiden. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Fleisch salzen, mit Öl beträufeln und in einen Bräter geben. Im Ofen ca. 15 Minuten braten, bis das Fleisch Farbe annimmt. Zwiebeln und Karotten beigegeben, mit Wein ablöschen. Ofentemperatur auf 170 Grad reduzieren. Ca. 60 Minuten braten, bis die Kerntemperatur 75 Grad beträgt. Dabei den Braten gelegentlich mit Bratensaft übergießen. Vor dem Servieren zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Restlichen Salbei zum Bratensaft geben, Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Braten servieren.



Trockenreis mit gehackten Kürbiskernen (für 6 Personen)

1.25 l Wasser zum Kochen bringen, gestrichener EL Salz dazu, 0.5 kg Reis einstreuen. Zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln, bis das Wasser aufgesogen ist. Abschmecken mit einigen Spritzern Kürbiskernöl, allenfalls nachsalzen und etwa 50 Gramm gehackte Kürbiskerne dazugeben.

Orangensalat Diable (für 4 Personen)

4 Orangen
1 TL eingelegte rote Pfefferkörner
Sauce:
2 Orangen
2.5 dl Rotwein
1,5 dl roter Portwein
120 g Zucker
2 EL Quittengelée
2 St eingelegte rote Pfefferkörner

4 Orangen filettieren, die Pfefferkörner kurz unter heissem Wasser abspülen, grob hacken. Die Orangenscheiben mit den Pfefferkörnern lagenweise in einer flachen Schüssel anrichten. Für die Sauce die Schale von 2 Orangen ohne das Weiße abschälen und in dünne Zesten schneiden. In etwa 2 dl Wasser 3 Minuten blanchieren. Die Zesten mit Rotwein, Portwein, Zucker, Gelée und den leicht zerdrückten Pfefferkörnern in eine Pfanne geben und sirupartig einkochen, abkühlen lassen, über die angerichteten Orangen verteilen und mind. 2 Stunden ziehen lassen.



Linzertorte

250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
Abger. Schale von ½ Zitrone
200 g gemahlene Mandeln
200 g Mehl
¼ TL Zimt
1 Msp. Nelkenpulver
200 g Himbeerkonfitüre
4 EL Mehl

Butter, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren, Eier beugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale dazugeben. Mandeln, Mehl, Zimt und Nelkenpulver mischen und unter die Masse rühren. ¾ des Teigs in eine vorbereitete Form von 26 cm geben, glatt streichen. Konfitüre auf der Masse glattstreichen, 2 cm Rand freilassen. Restlichen Teig mit den 4 EL Mehl mischen, kneten, zwischen einem aufgeschnittenen Plastiksack 4 mm dick auswallen, 15 Minuten kühl stellen, mit einem Teigradchen in 1 cm breite Streifen schneiden, gitterartig auf die Konfitüre legen, am Rand leicht andrücken. In der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 40 Minuten backen.