



REZEPT DES MONATS September 2017

Brauerschnitzel

ZUBEREITUNG

1. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, würfeln, Karotten putzen, waschen, fein hacken. Zwiebeln und Möhren in der Pfanne etwa 5 Minuten dünsten.

2. Die Schnitzel waschen, abtrocknen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, zu dem Gemüse geben, etwa 10 Minuten darin von beiden Seiten anbraten.

3. Das Bier darüber gießen. Das Tomatenmark mit der Fleischbrühe und dem Zucker verrühren, über die Schnitzel gießen, auf einer Platte anrichten, mit Petersilie garnieren.

Dazu schmecken Petersilienkartoffeln und ein kühles Pils.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 60 g Bauernbutter
- 3 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 8 kleine Schweineschnitzel
- Salz und Pfeffer
- ½ Glas Pils
- 100 g Tomatenmark
- 125 ml Fleischbrühe
- 2 EL Zucker
- Petersilie



REZEPT DES MONATS September 2017

Mediterrane Kartoffelpfanne

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln kochen, pellen und abkühlen lassen. In Scheiben schneiden und in Olivenöl goldbraun braten.

2. In der Zwischenzeit die Paprika entkernen und würfeln, die Champignons in Scheiben schneiden, die Zwiebel halbieren und auch in feine Scheiben, den Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

3. Wenn die Kartoffeln knusprig sind, die Paprika, die Champignons, den Knoblauch und die Zwiebel hinzufügen, durchschwenken. Alles mit Salz, Pfeffer und der Kräutermischung pikant abschmecken.

4. Dann das Ganze noch mal etwa 10 Minuten in der offenen Pfanne garen.

5. Kurz vor Schluss die geviertelten Kirschtomaten und 1-2 EL Butter hinzugeben.

Dazu etwas vom Grill und ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 kg Kartoffeln
- 4 Paprikaschoten
- 250 g Champignons
- 2 große Zwiebeln
- 2-3 EL mediterrane Kräuter
- 2-3 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 400 g Kirschtomaten
- 5 EL Olivenöl
- Bauernbutter