



REZEPT DES MONATS Oktober 2020

Räuberfleisch vom Blech

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten putzen, grob zerkleinern und in eine große Schüssel geben.

Honig, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Öl dazugeben und alles gut vermischen.

2. Dann auf der Fettpfanne des Backofens verteilen und 200 ml Wasser angießen.

Im vorgeheizten Backofen (225°C / Umluft: 200°C) ca. 45 Minuten garen.

3. Dazu passt Sour Cream. Und als Getränk ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 800 g Schnitzfleisch
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 große Möhren
- 250 g Champignons
- 750 g kleine Kartoffeln (Drillinge)
- 1 EL Honig
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 200 ml Wasser



REZEPT DES MONATS Oktober 2020

Kartoffeln mit Schinken-Kräuter-Dip

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen, mit Schale in kochendem Wasser 18–20 Minuten garen.

2. Inzwischen Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

Frischkäse mit Milch glatt rühren. Lauchzwiebeln und Dill unterrühren. Schinken grob zerpfeifen und vorsichtig unterheben. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

3. Kartoffeln abgießen und mit dem Dip anrichten. Mit grobem Salz bestreuen.

Als Getränk passt dazu ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 kg kleine Kartoffeln (Drillinge)
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Bund Dill
- 250 g Kräuterfrischkäse
- 10 EL Milch
- 250 g geräucherter Schinken
- Salz, Pfeffer