



REZEPT DES MONATS Dezember 2020

Grillhähnchen in der Guglhupfform

ZUBEREITUNG

1. Das Brathähnchen mit Hähnchengewürz, Salz und Pfeffer würzen, auch von innen. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

2. Eine Marinade aus den o.g. Zutaten, einschließlich Salz, Pfeffer und Hähnchengewürz, herstellen und das Hähnchen damit außen und innen einreiben.

3. Bei einer Gugelhupfform das Mittelteil mit Alufolie umwickeln und das Hähnchen daraufsetzen.

4. Auf unterster Schiene des Ofens ca. 1½ Stunden braten, zwischendurch immer wieder mit der Marinade einpinseln.

Dazu schmecken Ofenkartoffeln, die mit dem ausgetretenen Bratensaft aus der Gugelhupfform übergossen werden und Feldsalat sowie ein trockener Rotwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 Hähnchen
- 2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 1 TL Senf, mittelscharf
- 1 TL Honig
- 2 EL Olivenöl
- Hähnchengewürz
- Salz und Pfeffer



REZEPT DES MONATS Dezember 2020

Schweinefilet „ungarisch“

ZUBEREITUNG

1. Filet in Scheiben schneiden, salzen und in Mehl wenden. In heißem Fett von jeder Seite anbraten, in einen Schmortopf geben.

2. Zwiebeln würfeln und im Bratfett rösten. Mit Paprikapulver bestreuen und den Tomaten ablöschen.

Schmand und die Hälfte der Sahne einrühren, über die Filets gießen und zugedeckt 15 Minuten garen.

3. Restliche Sahne steif schlagen und unterheben. Kurz mit erwärmen. Mit Tomatenwürfeln und Dill garnieren und servieren.

Dazu schmecken Spätzle und ein grüner Salat sowie ein trockener Rotwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 600 g Schweinefilet
- Salz
- 3 EL Mehl
- 4 EL Butter
- 4 Zwiebeln
- 3 EL Edelsüß-Paprika
- 1 Dose (425 ml) Tomaten, stückig
- 1 Becher Schmand
- 1 Becher Schlagsahne
- Tomaten
- Dill