

WINTERLICHER EINTOPF MIT RINDFLEISCH

ZUTATEN

500g Rindfleisch (Geschnetzeltes oder Ragout)
1 Zwiebel
2–3 Karotten
3 Kartoffeln fest
½ Sellerie
1 Pastinaken
500g Champignons
250g Creme fraiche
Schuss Weißwein
Zitronensaft
Thymian
Salz Pfeffer
Öl oder Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in sehr feine Stücke schneiden. In einem Topf das Fett erhitzen. Pfeffer dazugeben und rösten. Das Fleisch dazugeben und scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebeln fein schneiden und in der Pfanne anbraten. Restliches Gemüse waschen, ggf schälen und mitrösten. Nach einigen Minuten, wenn das Gemüse beginnt zu duften, mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen und mit ca 2l Wasser aufgießen. Thymian und das Fleisch hinzugeben und für 1-2h bei leichter Hitze köcheln lassen. Champignons trocken putzen, blättrig schneiden und in einer Pfanne mit etwas Fett anrösten. Zum Eintopf hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Creme fraiche abschmecken. Das Ganze noch 10 Minuten ziehen lassen und heiß servieren.

Vielen Dank für das Rezept www.vetterhof.at.

GERÖSTETE KAROTTEN UND PASTINAKEN MIT GREMOLATA

ZUTATEN

250g Pastinaken
250 g Karotten
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
Saft von ½ Zitrone

GREMOLATA

25 g geröstete Haselnüsse
2 EL gehackte Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
Schale von ¼ Zitrone

ZUBEREITUNG

Die ganzen Haselnüsse in einer kleinen, trockenen Pfanne auf mittlerer Stufe rösten bis sie duften. Sobald sie soweit abgekühlt sind, in ein Geschirrtuch legen und die dunkle Haut abrubbeln. Den Ofen auf 220°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Gemüse waschen, bürsten und längs vierteln. Dann auf das vorbereitete Backblech legen, mit Öl beträufeln und mit 1/2 TL Salz (oder mehr) bestreuen und gut vermischen. Das Gemüse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und im Rohr bei Ober und Unterhitze ca. 20 bis 25 min rösten bis alles noch leicht bissfest ist, in der Zwischenzeit Gemüse einmal umdrehen. Währenddessen die Haselnüsse, Petersilie, Knoblauch, das Öl und die Zitronenschale in einer Küchenmaschine zu einer groben Paste zerkleinern, oder, wer will, kann auch einen Mörser verwenden. Das geröstete Gemüse auf eine Servierplatte geben und den Zitronensaft darüber verteilen. Dann die Gremolata darüber verteilen und gegebenenfalls nachsalzen. Buon appetito!

Vielen Dank für das Rezept www.vetterhof.at.

PASTINAKEN SELLERIE PÜREE MIT CHAMPIGNONS

ZUTATEN

400 g Knollensellerie
300 g Pastinaken
Salz und Pfeffer
300 g braune Champignons
1 kleine Zwiebel
100 ml Milch
3 EL Butter
gemahlene Muskatnuss
1 EL Rapsöl
getrockneter Oregano

ZUBEREITUNG

Knollensellerie und Pastinaken schälen, waschen und grob würfeln. Beides in ca. 2 l kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen Champignons putzen, evtl. säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Zwiebel schälen, fein würfeln. Milch lauwarm erwärmen, 2 EL Butter darin unter Rühren schmelzen. 1/2 TL Salz, Pfeffer und 1/2 TL Muskat unterrühren. Vom Herd nehmen. Sellerie und Pastinaken abgießen. Milchmix dazugeben und alles klein stampfen oder pürieren. Nochmals abschmecken. Warm halten. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze und Zwiebelwürfel darin goldbraun anbraten. 1 EL Butter einrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Zucker würzen, leicht karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen und bei schwacher Hitze ca. 2 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen. Püree mit Balsamico-Pilzen und etwas getrocknetem Oregano anrichten.

Vielen Dank für das Rezept www.vetterhof.at.