

## 2. Kochabend

Hackbraten in knusprigem  
Speckmantel  
Senf-Kartoffelstock  
Krautstiele

\*\*\*

Schichtdessert mit Trauben  
Birnen-Brownies



### *Kackbraten in knusprigem Speckmantel mit klarer Bratensauce*

für 4 Personen



#### Zutaten

2-3 Bundzwiebeln, gehackt

$\frac{1}{2}$  Bund Petersilie

1 TL abgezupfte Thymianblättchen

Butter zum Dämpfen

500 g Kalbshackfleisch

150 g Kalbsbrät

1 Ei, verquirlt

$\frac{1}{2}$  TL Salz

Pfeffer

ca. 5 EL Paniermehl

20 Tranchen Bratspeck, ca. 250 g

2 dl Wasser

2-3 EL Bratensaucepulver

## Zubereitung

1. Zwiebeln und Kräuter in der Butter andämpfen, leicht auskühlen lassen.
2. Fleisch und Brät in eine Schüssel geben, Zwiebel, Kräuter, Ei, Salz, Pfeffer und Paniermehl beifügen. Kneten, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Speck gitterartig auf Backpapier auslegen. Fleischmasse darauflegen und von Hand gleichmässig dick verteilen, dabei einen Rand von 3 cm frei lassen, Masse leicht festdrücken. Mit Hilfe des Backpapiers Braten samt Speckmantel aufrollen. In ausgebutterte Form legen.
4. Braten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten anbraten. Hitze auf 180 °C reduzieren, 25-35 Minuten fertig garen. In den letzten Minuten Grillfunktion zuschalten, bis der Speck schön knusprig ist. Tritt beim Einstechen klarer Fleischsaft aus, ist der Braten gar. 10 Minuten ruhen lassen, tranchieren.
5. Dazwischen die Bratensauce umrühren und aufkochen.

## Senf-Kartoffelstock

1 kg mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Stücken  
100 g saurer Halbrahm  
5 EL grobkörniger Senf  
evtl. wenig Milch  
Salz, Pfeffer

1. Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgiessen.
2. Wieder in die Pfanne geben, auf der noch warmen Platte Wasser verdampfen lassen.
3. Durch das Passe-vite treiben.
4. Rahm und Senf verrühren, unter den Stock rühren. Falls nötig, etwas Milch dazugeben. Abschmecken, warm stellen.

## Krautstiele

600 g bunte Krautstiele  
Bratbutter  
2 Knoblauchzehen, in Scheiben  
1 TL Puderzucker  
2 dl Gemüsebouillon  
Salz, Pfeffer  
50 g kalte Butter, in Stücken

1. Krautstiel-Stängel in reichlich kochendem Salzwasser in weiter Pfanne knapp weich kochen. Dabei die Blätter aus der Pfanne ragen lassen. Blätter am Schluss kurz mitkochen, abgiessen.
2. Krautstiele auf Küchentuch auslegen und trocken tupfen, zu Rollen wickeln, mit Holzspiesschen befestigen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Knoblauch und Rollen kurz anbraten.
3. Zucker darüberstreuen, caramolisieren lassen. Mit Bouillon ablöschen, aufkochen, etwas einkochen, abschmecken.
4. Päckli herausnehmen, kurz warm stellen. Pfanne von der Platte nehmen, Butter portionenweise daruntererrühren.

Hackbraten, Kartoffelstock und Krautstiele mit Sauce auf Tellern anrichten. Mit Schnittlauch garnieren.



## Schichtdessert mit Trauben

für 4 Gläser à ca. 3 dl

### Zutaten

- 5 EL flüssiger Akazienhonig
- 3 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- 5 Prisen weisse Pfefferkörner
- $\frac{1}{4}$  Zimtstange
- 2 Prisen gemahlene Muskatnuss
- 1,5 dl Wasser
- 500 g blaue Trauben, z. B. Black Magic
  
- 2 EL Haferflocken
- 2 EL gemahlene Mandeln
- 2 EL Zucker
  
- 500 g griechisches Joghurt nature

### Zubereitung

1. Honig, Nelken, Sternanis, Pfeffer, Zimt und Muskat mit dem Wasser aufkochen und zur Hälfte einkochen. Absieben und abkühlen lassen. Trauben halbieren und mit einem spitzen Messer entkernen. Mit dem Honigsirup mischen.
2. Haferflocken, Mandeln und Zucker mischen und in einer Bratpfanne unter Rühren hellbraun rösten. Auf einem Teller erkalten lassen. Zerbröckeln.
3. Trauben, Knuspermasse und Joghurt abwechslungsweise in die Gläser füllen, mit einigen Trauben abschliessen.



## Birnen-Brownies

ergibt etwa 20 Stück

### Zutaten

200 g dunkle Schokolade 47-  
50% Kakaogehalt  
150 g Butter  
2 Birne ca. 350 g  
2 Esslöffel Zitronensaft  
4 Eier gross  
150 g Zucker  
125 g Mehl  
2 Esslöffel Kakaopulver  
0.5 Teelöffel Zimtpulver  
1 Prise Salz  
100 g Mandeln gemahlen



### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine eckige Form von etwa 20 cm Kantenlänge mit Butter ausstreichen. Kühl stellen.
2. Die Schokolade in Stücke brechen und in eine Pfanne geben. Die Butter würfeln und beifügen. Bei kleiner Hitze sorgfältig erwärmen, bis die Zutaten geschmolzen sind. Lauwarm abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht verfärben.
4. Die Eier und den Zucker mit dem Handrührgerät gut 6 Minuten zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen.
5. Das Mehl mit dem Kakaopulver, dem Zimt, dem Salz und den Mandeln mischen.
6. Die Schokoladenbutter und die Mehlmischung unter die Eicreme rühren. Zuletzt die Birnenwürfel unterziehen.
7. Den Teig in die vorbereitete Form füllen.
8. Die Brownies im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.
9. Dann in Würfel schneiden.