



Kochen bei Steffi & Jan

21.01.2017

Heute ist es wieder soweit, das erste Kochen der Flying Ducks im neuen Jahr.

Heute gibt es ein Winter Special

Borussia Dortmund gegen Werder Bremen

Knabberei, von jedem etwas

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Schöne knusprige Hähnchen „alla Gerald“ vom Grill im Außenbereich mit leckeren Beilagen.

Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelmus.



Liebe Flying Ducks, wir freuen uns auf einen schönen zünftigen Abend, mit den besten Köchen aus dem Lande und natürlich einen Sieg der Borussen gegen Werder Bremen!



Rinderkraftbrühe mit Flädle

Brühe

1,5 Kilogramm Suppenfleisch
2 Zwiebeln
2 Nelken
2 Lorbeerblätter
1 TL rote Pfefferkörner
1 Stück Ingwer (etwa 2 cm)
1 Bund Suppengrün
½ Bund Estragon

2 Zwiebel und 2 Möhren; ganz fein gewürfelt
4 Eiweiße
1000 Gramm Rinderhackfleisch
3 Messersp. Salz
schwarzer Pfeffer (grob gemahlen)

Flädle

200 Gramm Mehl
4 Eier
4 Eigelbe
300 Milliliter Milch
2 Messersp. Salz
Pfeffer (frisch gemahlen)
Petersilie
80 Gramm Butter

Für die Brühe

Das Fleisch kalt abspülen, in einen großen Topf geben und mit 4 Liter Wasser langsam zum Kochen bringen. Die Zwiebeln, Nelke, Lorbeerblätter, Ingwer und Pfefferkörner dazugeben und bei kleiner Hitze 1, 5 Stunden köcheln.

Suppengrün putzen, waschen und in Stücke schneiden und dazu geben und eine weite Stunde kochen lassen.

Danach die Brühe durch ein Sieb gießen und Liter einkochen lassen. Die Brühe ganz abkühlen lassen. Die Fettschicht abnehmen.

Die feingehakten Zwiebeln und Möhren dazugeben, die Brühe langsam zum Kochen bringen.

Das Hackfleisch scharf anbraten und dazugeben und die Brühe abschmecken.

Flädle

Mehl, Eier, Eigelb und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Die Butter in der Pfanne zerlassen. Petersilie und flüssige Butter unter den Flädleteig rühren.

In der Pfanne nacheinander schöne dünne Pfannkuchen backen. Die gebackenen Pfannkuchen übereinanderlegen, aufrollen und in dünne Streifen schneiden.



Hähnchen „all Gerald“ vom Grill mit Kürbis-Linsen-Gemüse

Hähnchen

5 große Hähnchen
Salz
Paprika
Pfeffer
Thymian Zweige
Sonnenblumenöl

Hähnchen mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen und mit einem Zweig Thymian stopfen.
Eine Marinade aus Salz, Pfeffer, Paprika und Sonnenblumenöl herstellen.
Den Grill vorheizen und den Drehspieß einhängen.
Die gewürzten Hähnchen auf den Drehspieß ziehen und mit Grillklammern fixieren.
Bei geschlossenem Deckel bei 150 – 180 Grad ca. 1,5 – 2 Stunden grillen
Die Hähnchen nach und nach mit der Marinade bestreichen (Pinsel).

Kürbis-Linsen-Gemüse

500 ml Geflügelfond
1600 g Hokkaido-Kürbis
500 g Beluga Linsen
1300 ml Gemüsefond
1 Chilischote
2 Schalotte
1 Knoblauchzehe
10 Zweige Petersilie
10 EL Apfel Balsamessig

Kürbis schälen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, Zwiebeln, Chili und Knoblauch in feine Würfel schneiden, darin anschwitzen. Kürbiswürfel hinzufügen und ca. 15 Min. andünsten, bis sie weich, aber noch bissfest sind. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Linsen waschen und im Geflügelfond bissfest kochen. Restwasser abgießen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamessig abschmecken. Nun mit Kürbis und Linsen vorsichtig vermengen. Petersilie waschen und grob schneiden. Das Kürbis-Linsen-Gemüse auf Tellern verteilen.



Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Wiener Kaiserschmarrn

140 g Butter
13 Eier
750 g Mehl
1100 ml Milch
110 g Rosinen - haben wir weggelassen
3 Prisen Salz
Puderzucker zum Bestreuen
110 g Zucker

Die Zutaten für den **Kaiserschmarrn** zuerst in einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Dotter mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.

In einer anderen Schüssel die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben.

Die Butter in einer großen, flachen Pfanne aufschäumen lassen, den Teig langsam eingießen, und auf beiden Seiten anbacken.

Anschließend die Pfanne in den vorgeheizten Backofen bei mäßiger Hitze (Heißluft ca. 180°C) für 10-12 Min. fertig backen - bis der Kaiserschmarrn leicht goldbraun ist.

Danach die Pfanne aus dem Backrohr nehmen und den fertigen Teig mit zwei Gabeln in unregelmäßige Stücke zerreißen.

Nun die Rosinen hinzufügen, gut verrühren und die Pfanne nochmals für ca. 1 Minute in den noch heißen Backofen.

Sollte der Kaiserschmarrn-Teig zu flüssig sein, einfach etwas mehr Mehl hinzufügen. Sollte der Teig zu dickflüssig sein, kann man auch noch einen Schuss Mineralwasser hinzugeben.

Den Schmarren auf Tellern anrichten, mit Zucker bestreuen und mit Apfelmus servieren.

Apfelmus

Leider nicht so gut gelungen.

2000 g Äpfel (2-3 Apfel je nach Größe)
4 gut gehäufte EL Zucker
4 TL Zitronensaft
300 ml Wasser
1,5 Teelöffel Zimt

Als erstes müssen die Äpfel gewaschen und geschält werden. Eventuelle Fehlstellen herausschneiden und auch das Kerngehäuse entfernen.

Nun die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Wer später noch Stücke in seinem Apfelmus haben möchte sollte hier auch gleich die entsprechende Größe der Würfel wählen. Wird das Apfelmus püriert kann man auch gröber arbeiten.

In einem mittleren Topf das Wasser und den Zitronensaft hineingeben. Den Zucker hinzugeben und alles gut umrühren. Den Topf auf den Herd stellen und die Flüssigkeit erhitzen.

Die Apfelstücke in den Topf geben und alles unter ständigem Rühren erhitzen. Die Äpfel dürfen nicht anbrennen. Nach kurzem aufkochen die Temperatur zurücknehmen.

Nun die Äpfel langsam unter gelegentlichem umrühren weich kochen. Dies dauert je nach Größe und Reife der Äpfel 5-10 Minuten.

Wenn die Äpfel weich gekocht sind mit einem Pürierstab die Apfelmasse fein pürieren. Danach mit 1,5 TL Zimt hinzufügen und gut verrühren.