

Mafize und Trljanica

5 Stück rote Paprika
2 Stück Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 EL Essig
600 Gramm Hüttenkäse
2 EL Sauerrahm
Salz und Pfeffer nach Geschmack



500 Gramm Mehl
1 Stück Hefe
½ TL Salz
½ Liter Mineralwasser
Öl zum Braten

1. Alles mischen und gut kneten
2. ca. 1 cm dick auswallen und schneiden
3. gehen lassen
4. ausbacken



Podvarak

1 – 2 EL Schmalz
1 EL Öl
Fleisch nach Belieben (hier eine geräucherte Schweinshaxe, 1 geräucherte Kolbasz, Speckabschnitte, 1 kleines Schweinekotelett)

1 Stück Zwiebel, gewürfelt
2 Stück Knoblauchzehen, gehackt
1 Stück grosse Möhre in Scheiben
0,8 – 1 kg Sauerkraut
1 – 1 ½ EL mildes Paprikapulver
3 Stück Lorbeerblätter
100 – 150 ml Wasser
(oder Räucherbrühe von der Schweinshaxe)
Salz oder Vegeta und Pfeffer nach Bedarf



1. Einen Römertopf wässern (alternativ geht auch eine Auflaufform). Das Fleisch von der Haxe lösen und in größere Stücke schneiden. Die Wurst ebenfalls in Stücke schneiden.
2. Schmalz und Öl in einem großen schweren Topf erhitzen und das Fleisch portionsweise kurz anbraten, dann wieder herausnehmen.
3. Die Zwiebeln im Bratfett anschmoren, dann Knoblauch und Möhre zugeben und weiterschmoren, schließlich das Sauerkraut zugeben, mit Paprika und Pfeffer würzen und alles durchrühren. Etwa 10 Minuten schmoren lassen, abschmecken.
4. Nun Sauerkraut und Fleisch abwechselnd in den Römertopf schichten, mit Kraut abschließen und etwas Wasser oder Brühe darüber giessen. Den Deckel auflegen, den Topf auf die zweitunterste Schiene schieben und den Backofen auf 200°C stellen. Etwa 60-70 Minuten garen, dann den Deckel abnehmen, den Topf auf die mittlere Schiene stellen und das Gericht weitere 30 Minuten offen schmoren lassen.

karamellierte Bananen mit Glace

1 EL	Butter und etwas Öl
2 Stück	Bananen
5 ½ EL	Zucker
	Mandelsplitter zur Dekoration
2 Kugeln	Vanille-Eis

1. Den Zucker im Butter und Öl karamellisieren
2. Banane kurz anbraten
3. Karamell über die Bananen geben und mit Mandelsplitter dekorieren
4. Im Teller mit dem Vanille-Eis anrichten und warm servieren



Mittwoch, 07.02.2024

En Guete

