

EINHORNCHUCHI DÜBENDORF
CHOCHETE VOM 3. April 2013
ABENDCHEF: Roland

Spanisches Kaninchen

Bratkartoffeln

Mediterranes Gemüse

Bratkartoffeln

Natillas Espanola

Spanisches Kaninchen

Schalotten und Knoblauch schälen. Kaninchen in 8 Teile schneiden.

Olivenöl in einem großen Bräter erhitzen und die Kaninchenteile von allen Seiten kräftig anbraten.

Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotten und Knoblauch im Bratfett glasig dünsten.

Tomatenmark, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter zufügen und mit Rotwein und Brühe ablöschen. Ca. 5 Minuten kräftig kochen lassen.

Tomaten und Zucchini in Stücke schneiden.

Kaninchenteile, Tomaten, und Oliven in den Bräter geben, schließen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde schmoren.

Nach der Hälfte der Garzeit die Zucchinistücke zufügen. Kaninchenkopf mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft herzhaft abschmecken.

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

Ruhezeit: ca. 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 8 Portionen:

400 g Schalotte(n)

8 Knoblauchzehe(n)

2 Kaninchen, ca. 2 kg

6 EL Olivenöl

2 Zweig/e Rosmarin

2 Zweig/e Thymian

8 Lorbeerblätter

½ Liter Wein, rot, trocken

1 Liter Brühe

6 EL Tomatenmark

500 g Tomate(n)

6 EL Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Mediterranes Gemüse

Die Zwiebel in Würfel schneiden. Die Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Zucchini in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Die Zwiebelwürfel im Olivenöl anschwitzen, Knoblauchzehe dazu pressen und kurz mit anschwitzen. Tomatenwürfel zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Zucchini-, Olivenscheiben, Rosmarin- und Thymianzweige zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 5 Min. köcheln. Rosmarin- und Thymianzweige entfernen. Kurz vor dem Servieren den in Streifen geschnittenen Basilikum zugeben. Eventuell noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 6 Portionen:

- 6 Tomate(n)
- 6 Zucchini, klein, gelb
- 6 Zucchini, klein, grün
- 3 Zwiebel(n)
- 6 EL Öl (Olivenöl)
- 3 Zehe/n Knoblauch, klein
- 150 ml Gemüsebrühe
- 3 Zweig/e Rosmarin
- 6 Zweig/e Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Basilikum, in Streifen geschnitten, ein paar Blätter zum Dekorieren beiseite stellen
- 75 g Oliven, grün, entsteint

Bratkartoffeln



Zutaten für 7 Personen

1000 g neue Kartoffeln
3.5 El Bratbutter
Salz / Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln gründlich wasche und längs halbieren.

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin 5 Minuten anbraten. Salzen, pfeffern. Zugedeckt ca. weitere 10 Minuten bei kleiner Hitze braten, dann ca. 8 Minuten offen goldbraun fertig braten.

Natillas

eine Art cremiger Pudding aus Eiern, Milch und Zucker

ZUTATEN für 7 Portionen:

- 1 3/4 l Milch
- 1 3/4 Zitronenschale, unbehandelt
- 14 Eidotter
- 17 1/2 TL Zucker
- 1 3/4 Prise/n Zimt

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: Anfänger

Rezeptautor: Ovambo



ZUBEREITUNG

Die Milch zusammen mit den Zitronenschalen in einem Topf erhitzen und fast bis zum Kochen bringen. Die Hitze herunterschalten und den Topf noch etwa zehn Minuten auf der Herdplatte stehen lassen. Anschließend die Zitronenschalen entfernen. Eidotter und Zucker in einen separaten Topf geben und zu einer dicken Creme schlagen. Die Milch unter ständigem Rühren dazugießen und alles bei ganz schwacher Hitze 15 Minuten erwärmen. Die Creme abkühlen lassen und hin und wieder umrühren. Die Natillas auf einem Teller servieren und Zimt darüber streuen. Fertig! buen provecho!

Geräte: Herd Topf Rührbesen Teller