

## Kochen mit dem Schlemmertopf



## Ausgewählte Rezepte

Scheurich GmbH & Co. KG, 63921 Kleinheubach/Main, Germany  
Tel. +49/9371/507-0, Fax +49/9371/507-101  
E-Mail: [scheurich@scheurich.de](mailto:scheurich@scheurich.de)  
[www.scheurich.de](http://www.scheurich.de)

# Inhaltsübersicht:

Einleitung	Seite 3
Suppen aus dem Schlemmertopf	Seite 6
Köstliches vom Schwein	Seite 9
Rindfleisch im Schlemmertopf	Seite 11
Wild- und Geflügelköstlichkeiten	Seite 16
Lamm. so lecker und zart	Seite 14
Wohlschmeckende Fische aus Fluss und Meer	Seite 19
Vegetarische Speisen	Seite 21
Lustige Eintöpfe	Seite 23
Süsse Leckereien zum Nachtisch und als Mahlzeit	Seite 24

## Die gesunde Art, köstlich zu kochen!



Probierten Sie schon einmal, wie saftig Kalbssteaks im SCHLEMMERTOPF geraten? Nein? Das kann man rasch nachholen. Es ist auch fast unmöglich, sich all den tausend Küchenneuheiten, die heute täglich auf dem Markt Käufer suchen, widmen zu können.

Manche Neulinge verschwinden oft auch wieder sang- und klanglos, wie sie kamen. Vom SCHLEMMERTOPF allerdings können wir das nicht behaupten, denn ihm gelang es bereits in kurzer Zeit, zigtausend Freunde zu gewinnen.

### Wie erklärt man sich seine wachsende Beliebtheit ?

Kenner des Marktes für ausgefallene kulinarische Spezialitäten wissen, dass die klassischen Delikatessen Hummer, Kaviar und Gänseleberpasteten nach wie vor ihre treuen Liebhaber zu verwöhnen verstehen.

Sie wissen aber auch, dass gerade dieser Kundenkreis die Abwechslung schätzt und die einfachen, die ursprünglichen, die bäuerlichen Genüsse sucht. Frisches Bier vom Fass, eisgekühlter klarer Schnaps, westfälischer Knochenschinken, majorangewürzte Blut- und Leberwürste sind die gefeierten Günstlinge der Stunde, die noch keineswegs ihren Höhepunkt erreichten. So gesehen, hat unser SCHLEMMERTOPF geradezu eine gesellschaftliche Aufgabe, nämlich die Menschen vergnügt und gelöst durch eine herzhaft Mahlzeit aus einem Topf zu Freunden zu machen. Er ist ideal für die Geselligkeit geeignet, wie das Schweizer Käsefondue, welches ja auch von der einfachen Almhütte kommt.

Wären wir beim Fernsehen, sprächen wir vom Kontrastprogramm bei unseren Mahlzeiten, wozu der SCHLEMMERTOPF mit seinen zeitsparenden Eigenschaften und dem uralten Geschmack, den er Fleisch- und Gemüsegerichten im Backofen schenkt, Abwechslung bringend beiträgt. Kochen in Tontöpfen ist beileibe nichts Neues. Wer sich in alten Bauertöpfereien ein wenig auskennt, erinnert sich mit Vergnügen an die Begegnungen mit ihnen in Volksmuseen. Die Württemberger füllten ihre Pfitzauf-Tonformen, gut gebuttert, bis zur Hälfte mit gut gerührtem Teig und schoben sie in die Backröhre, um ihn dort langsam aber sicher hochgehen zu lassen. In Bayern findet man ganz selten noch die Hasenkacheln, vom Töpfer so geformt, dass man einen Hasenrücken mit beiden Keulen zusammenhängend darin braten kann.

Eines aber scheint festzustehen:

Unser SCHLEMMERTOPF ist nicht nur aus gutem Ton, er beherrscht ihn auch. Er hat nämlich gar nicht den falschen Ehrgeiz, die bewährten Stahl- und Eisentöpfe und die gewohnten Pfannen in der Küche abzulösen oder gar zu verbannen. O nein, höchstens will er ihnen eine gewisse Entlastung bringen. Er will mit seinen guten Eigenschaften, von denen wir gleich noch mehr lesen werden, dafür sorgen, dass reichere Abwechslung auf unseren oft so traurigen und eintönigen Speisenzettel kommt. Darin liegt nämlich seine bemerkenswerte Fähigkeit.

Sie verstehen sicher, dass wir hier bei weitem nicht alle Rezepte auführen können, die mit ihm erprobt

wurden. Um ehrlich zu sein, dafür brauchen wir selbst noch viele Jahre, um auch nur annähernd alle Möglichkeiten des Dünstens, Backens, Gratinerens, Flambierens in ihm zu versuchen. Wenn wir Ihnen raten dürfen, suchen Sie sich aus der recht ansehnlichen Rezeptausswahl diejenigen heraus, die Ihnen am meisten Freude machen. Dann hat es sich schon gelohnt, ihn zu kaufen und sich mit ihm anzufreunden.

Probieren Sie vielleicht den Schweinerücken oder das zarte ungarische Paprikahähnchen. Vergessen Sie auch nicht das saftige Kalbssteak für die Fußballfreunde. Wenn Sie den SCHLEMMERTOPF mit ihm gefüllt und vorbereitet haben und 5 Minuten vor Spielbeginn in den Backofen schieben, so versäumen Sie bitte nicht in der Aufregung, die Hitze einzuschalten. Dann können Sie Ihre strapazierten Nerven mit Ihren Freunden nach Abpfiff des Spieles mit den köstlichsten Kalbssteaks, die es je gab, wieder aufpäppeln.

### **Bräunen und Kruste des Bratens im SCHLEMMERTOPF:**

Jeder Braten, wenn Sie wollen, bekommt genügend Knusprigkeit auch zugedeckt im SCHLEMMERTOPF in der heißen Backröhre. Soll aus gesundheitlichen Gründen bei Leber- und Gallenleiden die Kruste vermieden werden, deckt man das Fleisch einfach mit Alufolie ab. Dann bleibt es hell, krustenlos und kann auch von den Menschen bedenkenlos gegessen werden, die auf den Rat ihres Arztes hören müssen.

Wollen Sie aber die Kruste eines Bratens kräftiger haben, dann nehmen Sie den Deckel ab und schieben den offenen Topf für 5-15 Minuten wieder in die heiße Backröhre. Stellen Sie den Küchenwecker ein, damit der Braten jetzt nicht zu stramm nachdunkelt. Übrigens, gewöhnen Sie sich bitte an, auf den heißen Deckel, der auf dem Küchentisch liegt, ein wenig Salz oder Mehl zu streuen und sagen Sie Ihren Lieben, das dies ein Zeichen aus der internationalen Küchensprache ist und bedeutet: Achtung, nicht anfassen, sehr heiß!!!

### **Saucen im SCHLEMMERTOPF:**

Gewöhnen Sie sich an, ungebundene Gerichte zu kochen, also ohne Mehl- oder Stärkebindung. Sie sind am kalorienärmsten und daher für unsere Linie am zuträglichsten. Wünscht jemand eine gebundene Sauce oder einen gebundenen Eintopf, es soll ja schließlich jeder nach seiner Façon satt werden, dann gibt es 3 verschiedene Möglichkeiten:

#### 1. Gemüsesuppe:

50 g Butter oder Margarine mit 75 g Mehl verkneten und diese Mehlbutter in das fertige Gericht flocken, umrühren und noch einmal 10 Minuten in die heiße Backröhre schieben.

#### 2. Eintopf:

3 Essl. Gustin mit 6 Essl. kaltem Wasser oder kalter Milch anrühren und in den Eintopf rühren. Den SCHLEMMERTOPF noch einmal 10 Minuten in die heiße Backröhre schieben.

#### 3. Bratensauce:

Bratensaft in einen Metalltopf gießen, hier einkochen lassen oder mit Fleischbrühe verlängern und dann je nach Wunsch mit angerührtem Gustin binden, mit Sahne vermischen und mit Madeira oder Weißwein abschmecken. Dann die Sauce durch ein feines Sieb passieren und zum Braten auftragen.

Wir sehen, niemand braucht auf seine geliebte und gewohnte Sauce verzichten. Beim Schweinebraten sammelt sich unten im Topf gerne ausgebratenes Fett. Dieses in eine kleine Schüssel gießen und kalt stellen. Ein feinwürziger Brotaufstrich.

#### Sauce zum Schweinebraten:

Fertigen Braten aus dem SCHLEMMERTOPF nehmen, mit einem breiten Pinsel den dunklen Rand an den Wänden abpinseln, dabei den Pinsel immer wieder in die Flüssigkeit eintauchen. Dieser dunkle Rand an den Wänden sorgt, auf diese Weise abgepinselt, für eine kräftige, dunkelbraune Saucenfarbe.

### **Garzeiten:**

Zugegeben, manches Gericht wie Braten oder Eintopf dauert etwas länger als in einem herkömmlichen Topf. Dafür brauchen Sie sich nicht um die Mahlzeit im SCHLEMMERTOPF zu kümmern, selbst wenn Sie ihn einmal vergessen haben sollten, schwarz kann er so leicht im SCHLEMMERTOPF nicht werden.

Sollten die hier angegebenen Garzeiten nicht ganz ausreichen, das mag am Fleisch oder an der Hitze liegen, dann kontrollieren Sie zwischendurch einfach mit Gabel oder Hölzchen, und sehr rasch haben Sie es im Griff wann die Mahlzeit gar ist.

Im allgemeinen sind die Garzeiten bei den Rezepten die Erfahrungen der Versuchsküche und gelten genau genommen nur für die Zutaten, die dabei verwendet wurden. Aber recht gute Anhaltspunkte sind sie dennoch.

### **Servieren des fertigen SCHLEMMERTOPF - Gerichtes:**

Man stellt den heißen Topf mit Deckel auf ein Brett oder auf ein Weidenkorbgewebe und damit auf den Tisch. Hier bleibt das Gericht heiß, vor allem wenn man es nach dem Verteilen immer wieder zudeckt. Ein großer Vorteil, auch für Langsamesser.

Es sollte auf jeden Fall vermieden werden, den heißen SCHLEMMERTOPF auf einen kalten Untergrund zu stellen, da durch den entstehenden Temperaturschock der SCHLEMMERTOPF womöglich platzen könnte.

### **Umgang mit dem SCHLEMMERTOPF in der Küche:**

Nichts einfacher als das. Wässern Sie die unglasierten Teile Ihres SCHLEMMERTOPFES vor jedem Gebrauch ca. 10 Minuten im kalten Wasser. Bei glasierten Teilen ist dies nicht erforderlich. Der SCHLEMMERTOPF gibt das aufgesaugte Wasser während des Garkvorganges als Wasserdampf auf natürliche Weise wieder ab. So wird auf besonders schonende Art gegart und alles gelingt wie von selbst.

Während der Topf gewässert wird, können Sie die Zutaten des Rezeptes vorbereiten. Im Anschluss den SCHLEMMERTOPF damit gleichmäßig füllen. Deckel darauf legen und den SCHLEMMERTOPF auf einem Rost in den nicht (!) vorgeheizten Backofen stellen. Dadurch wird gewährleistet, dass der Topf keinen Temperaturschwankungen unterliegt. Er kann sich somit langsam erhitzen. Die Gefahr, dass der SCHLEMMERTOPF Schaden erleidet, ist hiermit ausgeschlossen.

Der SCHLEMMERTOPF ist sowohl bei Umluft als auch gleichzeitig bei Ober- und Unterhitze verwendbar.

**Den Topf niemals auf die heiße Herdplatte oder auf das Gasfeuer setzen, er würde hierbei springen!**

### **Temperatureinstellung:**

Gasherd: Zunächst auf einer hohen Stufe kurz vorheizen, nach etwa 10 Minuten auf die im Rezept angegebene Temperatur einstellen.

Elektroherd: Thermostat auf die im Rezept angegebene Temperatur einstellen.

**Maximale Temperatur: 250 Grad**

Garzeit, beim Rezept vermerkt, auf dem Küchenwecker einstellen, damit man überhaupt nicht mehr an den SCHLEMMERTOPF denken braucht und sich ungestört einer anderen Tätigkeit widmen kann.

Während des Garens darf man ruhig einmal den Deckel des SCHLEMMERTOPF abnehmen. Stellt man fest, dass Flüssigkeit nachzugießen ist, sollte man bei der Zugabe immer darauf achten, dass diese mindestens lauwarm ist. Wenn nicht, würde der SCHLEMMERTOPF dies übel nehmen und vielleicht sogar zerspringen.

### **Reinigen des SCHLEMMERTOPFES:**

Am besten legt man ihn sofort nach dem Gebrauch in heißes Wasser, lässt die Bratreste aufweichen und reibt ihn dann mit einer Bürste oder einem Topfreiniger aus Metall oder Kunststoff aus. Sie werden dabei mit Freude feststellen, dass der SCHLEMMERTOPF innen ganz glatt ist und sich dadurch besonders leicht und angenehm säubern lässt. Es schadet nichts, wenn Sie einige Spritzer eines gebräuchlichen Spülmittels zugeben. Bitte verwenden Sie aber keine scharfen Mittel, damit der Topf keinen Fremdgeschmack annimmt. Ältere TONTÖPFE legen sich natürlicherweise innen eine dunkle Patina zu, die man nicht entfernen sollte, genau wie bei einem Teekessel. Sie sorgt für den eigenen Geschmack. Wollen Sie ihm aber nach längerer Zeit einmal eine gründliche Überholung gönnen, dann kochen Sie ihn einfach eine halbe Stunde sachte aus und er ist wieder frisch.

Ebenfalls ist der SCHLEMMERTOPF auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Wahrscheinlich werden Sie mit Fleischgerichten beginnen. Wenn Sie sich mit dem SCHLEMMERTOPF vertraut gemacht haben, werden Sie dann sicher auch Fisch und Süßspeisen in ihm zubereiten wollen. Es ist kein Fehler, wenn Sie für Fleisch, Fisch und Süßspeisen je einen eigenen Topf benutzen.

### **Ruheplatz des SCHLEMMERTOPFES:**

Man legt die beiden Hälften ineinander wie zwei Suppenlöffel und stellt sie luftig zu den anderen Töpfen.

**Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Zubereiten der Gerichte.**

**Guten Appetit!**

# Suppen aus dem SCHLEMMERTOPF

## **Böhmische Gulaschsuppe** (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

250 g dünne Zwiebelscheiben, 400 g Rindfleisch, durch die grobe Scheibe gedreht  
2 Essl. Tomatenmark  
Salz, ungarischer Paprika edelsüß, Kümmel, Knoblauch  
200 g kleine, rohe Kartoffelwürfel  
1 l Fleischbrühe

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Zwiebelscheiben, mit dem Rindfleisch gemischt, verteilen. Darauf das Tomatenmark tupfen und würzen, die Kartoffelwürfel dazustreuen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**1. Gardauer:** ca. 1 Stunde

SCHLEMMERTOPF öffnen, umrühren und warme Fleischbrühe dazugießen. SCHLEMMERTOPF schließen und wieder in die Backröhre schieben.

**2. Gardauer:** ca. 40 Minuten

Sollte die Suppe zu dick sein, bitte noch warme Fleischbrühe dazugießen.

Beilage: Landbrotsscheiben mit kräftiger Kruste

Getränk: kühles Bier

Nachtisch: Mokka-creme

## **Sauerkohlsuppe „Witwe Bolte“** (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

250 g dünne Zwiebelscheiben  
400 g Schweinefleisch, durch die grobe Scheibe gedreht  
2 Essl. Tomatenmark  
Salz, ungarischer Paprika edelsüß, Kümmel  
200 g rohes Sauerkraut, kleingeschnitten  
1 l Fleischbrühe, 1/8 l saure Sahne

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Zwiebelscheiben, vermischt mit dem Schweinefleisch und dem Sauerkraut, verteilen und darauf das Tomatenmark tupfen und würzen. SCHLEMMERTOPF schließen und in die Backröhre schieben. 250° einschalten.

**1. Gardauer:** ca. 1 Stunde

SCHLEMMERTOPF öffnen, umrühren, warme Fleischbrühe dazugießen und nochmals umrühren. SCHLEMMERTOPF schließen und wieder in die Backröhre schieben.

**2. Gardauer:** ca. 40 Minuten

In die fertige Suppe die saure Sahne rühren. Sollte die Suppe zu dick sein, bitte noch warme Fleischbrühe zugießen.

Beilage: Kümmelstangen

Getränk: kühles Bier und Weizenkorn

Nachtisch: Quark, Schnittlauch und Knäckebrot

## **Tomatensuppe „Rumänisch“** (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

100 g magere Speckwürfel, 200 g Zwiebelwürfel  
750 g Tomaten, abgezogen, geviertelt  
1 l Fleischbrühe  
100 g Langkornreis  
Oregano, Selleriesalz, Knoblauch, ungarischer Rosenpaprika  
2 Essl. fein geschnittenen Schnittlauch  
1 Becher Joghurt

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Tomaten mit dem Reis und der Fleischbrühe schütten. Speck und Zwiebelwürfel in einer Stielpfanne goldgelb rösten und zu den Tomaten streuen. Würzen, SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 40 Minuten

In die fertige Suppe das Joghurt hineinrühren und Schnittlauch darüber streuen.

Beilage: Landbrotsscheiben, angeröstet

Getränk: leichter Rotwein

Nachtisch: Rotwein-creme

## Chicoréesuppe „Hans Memling“ (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

100 g magere Speckwürfel, 200 g Zwiebelwürfel  
750 g Chicoréestreifen, sauber gewaschen  
11 Fleischbrühe  
100 g Langkornreis  
Oregano, Selleriesalz, Knoblauch, ungarischer Rosenpaprika  
2 Essl. fein geschnittenen Schnittlauch  
1 Becher Joghurt

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Chicoréestreifen mit dem Reis und der Fleischbrühe schütten. Speck- und Zwiebelwürfel in einer Stielpfanne goldgelb rösten und zu den Chicoréestreifen streuen. Würzen, SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 50 Minuten

In die fertige Suppe das Joghurt hineinrühren und Schnittlauch darüber streuen.

Beilage: Weißbrotscheiben, geröstet

Getränk: Cinzano dry

Nachtisch: Weißweincreme

## Frische Gemüsesuppe „Gartenfreuden“ (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

50 g Butter, 300 g feine Zwiebelscheiben  
200 g Lauch, geputzt, gewaschen, in Streifen  
200 g Karotten, geputzt, gewaschen, in Scheiben  
200 g Sellerieknolle und Blätter, geputzt, in Streifen  
Salz, Suppenwürze  
1/4 l Weißwein, 1/4 l Wasser  
1 Bund frisches Bohnenkraut  
1 Essl. Kümmel, 1 Essl. Knoblauch, zerdrückt, 100 g Semmelbrösel,  
frisch gehackte Petersilie oder Schnittlauch

**Zubereitung:** Butter in den vorbereiteten SCHLEMMERTOPF streichen und die Zwiebelscheiben darüber verteilen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**1. Gardauer:** ca. 20 Minuten

Jetzt SCHLEMMERTOPF aus der Backröhre nehmen, öffnen, das übrige Gemüse darauf verteilen, würzen und Wein und Wasser darüber gießen. SCHLEMMERTOPF wieder schließen, wieder in die Backröhre schieben.

**2. Gardauer:** ca. 50 Minuten

Semmelbrösel darüber streuen und noch 10 Minuten offen in der abgeschalteten Backröhre stehen lassen. Schnittlauch oder Petersilie darüber streuen.

Beilage: Landbrot

Getränk: Bier

Nachtisch: Käsekuchen

## Fränkische Brotsuppe (Für 4 Personen)

Zutaten:

50 g Butter, 200 g Zwiebelscheiben  
3 Zehen Knoblauch, geschält, in Scheiben  
1 1/2 l Fleischbrühe, 300 g Landbrot, in Streifen oder kleinen Würfeln  
Salz, Muskat  
2 Essl. gehackte Petersilie  
1/8 l Weißwein, 1/8 l saure Sahne

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die in einer Stielpfanne langsam goldgelb gerösteten Zwiebeln verteilen. Die Fleischbrühe lauwarm darüber gießen und die Brotwürfel hineinlegen. Würzen mit Salz, Muskat und Knoblauchzehen. Den SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 50 Minuten

Auf die fertige Suppe langsam den küchenwarmen Weißwein gießen und die gehackte Petersilie darüber verteilen.

Beilage: frische, knusprige Brötchen

Getränk: Buttermilch

Nachtisch: Schwarzwälder Kirschtorte

## Schlemmersuppe (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

100 g Zwiebelscheiben, 500 g Sauerbratenfleisch, roh, grob durchgedreht  
2 Essl. Tomatenmark  
1 l Fleischbrühe, 1/8 l saure Sahne  
Salz, Madeira  
3 Essl. Gustin, in Rotwein angerührt

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Zwiebelscheiben geben, darauf das gesalzene Sauerbratenfleisch verteilen, Tomatenmark dazufügen und mit lauwarmer Brühe auffüllen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 50 Minuten

SCHLEMMERTOPF öffnen, das angerührte Gustin in die Mitte des Inhalts hineinrühren und den offenen Topf noch einmal 10 Minuten in die abgeschaltete Röhre schieben. Jetzt saure Sahne hineinmischen und mit Madeira beträufeln.

Beilage: frisches Schwarzbrot

Getränk: leichter Rotwein

Nachtisch: Vanillecreme mit gezuckerten Erdbeeren

## Kräuterwürzige frische Gurkensuppe (Für 4 Personen)

Zutaten:

50 g Butter, 700 g frische Gurkenstifte, entkernt und geschält  
100 g Zwiebelscheiben  
Salz, Kräuternessig, frischer gehackter Dill  
1 l Fleischbrühe, 1/8 l saure Sahne

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Butter streichen, die Gurkenstifte mit den Zwiebelscheiben und Essig füllen,

würzen. Deckel schließen, den SCHLEMMERTOPF in die Backröhre schieben, 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 40 Minuten

Lauwarmer Fleischbrühe auffüllen, offenen Topf in die Backröhre schieben und noch 10 Minuten kochen lassen. Sahne dazumischen und den gehackten Dill darüber streuen.

Beilage: Röstbrot von Weißbrot

Getränk: Vollmilch

Nachtisch: Eisbecher mit Himbeeren

# Schwein aus dem SCHLEMMERTOPF

## Schweinefiletspießchen „Jugoslawisch“ (Für 4 Personen)

Zutaten:

400 g Schweinefilet, gehäutet, in dünnen Scheiben  
4 Holzspießchen  
50 g magere Speckscheiben in 5 cm breiten Streifen  
150 g rohe, geräucherte Wurst in Scheiben  
300 g frische Paprikaschotenstreifen, 300 g Tomaten, abgezogen, in Vierteln  
Salz, Basilikum, frische gehackte Petersilie

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF auf den Boden die Tomatenviertel mit Paprikastreifen verteilen und mit Salz, Basilikum und Petersilie würzen. Auf die Holzstäbchen abwechselnd Schweinefleischscheiben, Speck- und Wurstscheiben spießen, leicht salzen und auf das Tomaten-Paprikabett legen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 50 Minuten

Beilage: Kartoffelbrei

Getränk: Slivowitz

Nachtisch: Joghurt mit Himbeeren

## Schweinerücken „Stockholmer Art“ (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

1,5 kg Schweinerücken ohne Knochen, Knochen klein gehackt  
200 g Apfelscheiben, 100 g Zwiebelscheiben  
250 g Pflaumen, getrocknet, 1 Nacht in Rotwein eingeweicht  
6 Essl. Weinbrand  
Salz, Thymian, Beifuß

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Knochen mit Zwiebeln und Apfelscheiben verteilen. Fünf aufgeweichte Pflaumen dazulegen und mit Weinbrand übergießen. Das gewürzte Fleisch mit der Fettschicht nach oben darauf legen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Bratdauer:** ca. 2 Stunden

**Sauce:** Braten aus dem SCHLEMMERTOPF heben und warm stellen. Knochen mit Wurzelwerk aus dem SCHLEMMERTOPF in einen Metalltopf schütten. (Fett abgießen und kalt stellen. Schmeckt zu Landbrot köstlich). Mit 2 l Fleischbrühe auffüllen und 1 Essl. Tomatenmark dazurühren. 30 Minuten einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, wenn nötig, ein wenig mit angerührtem Gustin binden. Braten von der Schwarte lösen, die in kleine Stücke zu schneiden ist. Fleisch in Scheiben schneiden und auf heißer Platte anrichten.

Beilage: Kartoffelbällchen, in Butter geschwenkt, mit Semmelbröseln - Kopf-, Tomaten- und Gurkensalat mit Dill

Garnitur: Backpflaumen, im Einweichrotwein aufgekocht, auf Apfelscheiben

Getränk: Aquavit und Bier

## Schweinebauch „Vergnügte Modistin“ (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

600 g Schweinebauch, in fingerdicken Streifen  
200 g Zwiebelscheiben, 200 g Karottenscheiben  
400 g Kartoffelscheiben, roh  
2 Essl. scharfer Senf  
Salz, Pfeffer, Kümmel  
1/2 l Fleischbrühe, 1 kleines Glas saure Perlzwiebeln  
1 Essl. gehackte Petersilie

**Zubereitung:** In einer Schüssel alle Zutaten mischen und würzen. Das Gemisch in den SCHLEMMERTOPF verteilen, die Fleischbrühe darüber gießen, Deckel auflegen, den SCHLEMMERTOPF in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 2 Stunden

Über das fertige Gericht die gehackte Petersilie streuen.

Beilage: frische Landbrotsscheiben

Getränk: Bier und Weizenkorn    Nachtisch: Pflaumenkuchen

## Schweinekammbraten „Zigeunerbaron“ (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

6 Scheiben aus dem Schweinekamm geschnitten à 180 g  
200 g Zwiebelscheiben, 300 g Apfelscheiben, geschält, entkernt  
200 g rohes Sauerkraut, Salz, ungarischer edelsüßer Paprika, Knoblauch, 1/8 l saure Sahne

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF auf dem Boden die Hälfte der gemischten Zwiebel- und Apfelscheiben, gewürzt mit etwas Salz, verteilen. Darauf das Sauerkraut verteilen. Darüber die gewürzten Fleischscheiben decken und mit den restlichen Zwiebel- und Apfelscheiben belegen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 60 Minuten

Vor dem Auftragen die saure Sahne über das Gericht geben.

Beilage: Kartoffelbrei, mit Paprika vermischt

Getränk: Ungarischer Wein

Nachtisch: Quarkstrudel

## Schweinebraten auf Chicorée „Brüssler Art“ (Für 6 Personen)

Zutaten:

4-6 Scheiben Schweinefleisch aus Nacken oder Kamm ohne Knochen, à 150 g  
100 g Zwiebelscheiben, 500 g Chicoréestauden, halbiert, den Kern herausgeschnitten  
Salz, Zitronensaft

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Hälfte des mit Salz und Zitronensaft gewürzten Chicorées auf den Boden ausbreiten, das gewürzte Fleisch darauf verteilen und mit dem restlichen Chicorée zudecken. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 90 Minuten

Beilage: Salzkartoffeln oder Landbrotscheiben

Getränk: herber Weißwein

## Knusprige Schweinehaxen „Münchner Ratskeller“ (Für 4 Personen)

Zutaten:

4 mittelgroße Schweinehaxenstücke à 200 g (Eisbeine, ungepökelt, also frisch)  
Salz, Kümmel, Knoblauch, 1 gespickte Zwiebel  
100 g Schweineknochen, klein gehackt  
200 g Zwiebelscheiben

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Knochen mit den Zwiebelscheiben und der gespickten Zwiebel legen. Darauf die gesalzenen Schweinehaxen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Bratdauer:** ca. 2 Stunden

Beilage: Sauerkraut und Kartoffelbrei oder Kartoffelsalat

Getränk: Bier und Enzian

Nachtisch: Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln

## Kassler Koteletts in Sylvanerkrout (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

4 Kassler Koteletts, mager, ohne Knochen, à 180 g  
100 g Zwiebelscheiben, 500 g Sauerkraut  
1 gespickte Zwiebel, Salz, ungarischer edelsüßer Paprika, Prise Zucker  
1/4 l Weißwein, Sylvaner

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Zwiebeln und das zerzupfte Kraut verteilen wie ein Bett und darauf die Gewürze streuen. Die Kassler Koteletts darauf legen, die gespickte Zwiebel dazugeben, den Weißwein darüber gießen, SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 50 Minuten

Beilage: Kartoffelbrei

Getränk: Apfelwein

Nachtisch: Pfannküchlein mit Preiselbeeren gefüllt

# Rind aus dem SCHLEMMERTOPF

## Rindsgulasch „Auf deftige Art“ (Für 4 Personen)

Zutaten:

1000 g Rindfleisch, am besten aus der Wade (Hesse), in Würfeln von 3 cm  
300 g Zwiebelscheiben, 4 Essl. Tomatenmark  
Salz, Pfeffer, Kümmel, Knoblauch  
3 Essl. edelsüßer Paprika

**Zubereitung:** Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und in den SCHLEMMERTOPF geben. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 80 Minuten

Das fertige Gericht umrühren und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Beilage: Butternudeln und Kopfsalat

Getränk: kühles Bier

Nachtisch: Apfelkompott mit Vanille-Soße

## Gedünstetes Roastbeef mit Rosenkohl und Pommes Frites (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

400 g klein gehackte Schweineknochen  
1500 g Roastbeef an einem Stück, Sehne abgeschnitten  
200 g Zwiebelscheiben, 1 Lorbeerblatt, 4 Nelken  
Salz, weißer Pfeffer

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Knochen verteilen, die Zwiebelscheiben mit Lorbeerblatt und Nelken darauf streuen. Das gewürzte Roastbeef darauf legen, mit der Haut nach oben. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 60 Minuten\*

SCHLEMMERTOPF öffnen, Fleisch herausnehmen, Saft abgießen. Fleisch in Scheiben schneiden und auf den Knochen anrichten.

Beilage: Rosenkohl in Butter geschwenkt und Pommes Frites

Getränk: Roter Wein aus Frankreich

Nachtisch: Rotweincrème

\* Wer Roastbeef mehr englisch, also mit rosa Kern liebt, lässt es nur 40 Minuten im Ofen.

## Sauerbraten, Lieblingsgericht vieler Deutscher (Für 4 Personen)

Zutaten:

1,5 kg Rindfleisch aus der Keule, in 4 Stücken

in folgende Beize für 4 Tage legen:

1/2 l Weinkräuteressig

1/2 l Wasser (wird schmackhafter, wenn man anstelle von Wasser Rotwein nimmt)

Essig mit den Gewürzen und dem Wasser in einem Metalltopf einmal aufkochen, kalt über das Fleisch decken

und zugedeckt 4 Tage kühl stellen. Das Fleisch muss unter der Beize liegen.

150 g Speckstreifen, 200 g Zwiebelscheiben, 100 g Karottenscheiben

100 g Sellerieknollenscheiben, 100 g Petersilienwurzel, 100 g Lauchstreifen

2 Lorbeerblätter, 4 Nelken, Köpfchen geöffnet

5 Pfefferkörner, 1 Essl. Zucker

Zutaten für die Sauce:

1/8 l Rotwein, Gustin, 1/8 l Sahne

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Speckstreifen verteilen und mit dem gewürzten Fleisch geschlossen in die Bratröhre schieben. 250° einschalten.

**1. Gardauer:** ca. 1 Stunde

SCHLEMMERTOPF öffnen, die Gemüwestreifen und Gewürze dazugeben und wieder schließen.

**2. Gardauer:** ca. 1 Stunde

Braten herausnehmen und warm stellen. Sauce umleeren in einen Metalltopf und 1/8 l Rotwein dazugeben. Einmal aufkochen, mit angerührtem Gustin binden und mit 1/8 l Sahne verrühren.

Beilage: Kartoffelschaum oder Kartoffelklöße, Salatplatte mit Sellerie- und Paprikasalat

Getränk: Rotwein, zimmerwarm

Nachtisch: Ananassalat mit Bananenscheiben

## Rindersaftbraten „Freiherr von Eichendorff“ (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

50 g Speckwürfel, 20 g Fett  
1,5 kg Rindfleisch aus der Keule, abgehangen  
Salz, Pfeffer  
4 Essl. Zwiebelscheiben, 4 Essl. Möhrenscheiben, 4 Essl. Lauchstreifen  
3 Essl. Sellerieknollenscheiben, 1 l Fleischbrühe, 2 Essl. Tomatenmark  
3 Essl. Gustin, angerührt mit 5 Essl. Rotwein  
Madeira

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF Speck und Fett geben und das gewürzte Fleisch. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Bratröhre schieben und 250° ein schalten.

**1. Gardauer:** ca. 1 Stunde

Inzwischen in der Fleischbrühe das Tomatenmark und die Gemüwestreifen einmal aufkochen und jetzt über das Fleisch gießen. SCHLEMMERTOPF wieder schließen.

**2. Gardauer:** ca. 1 Stunde

Wenn das Fleisch gar ist, aus dem SCHLEMMERTOPF nehmen und warm stellen. Den Bratensatz in einen Metalltopf umleeren und mit dem angerührten Gustin leicht binden. Fleisch aufschneiden und die heiße Sauce darüber gießen. Etwas Madeira darüber träufeln.

Beilage: Makkaroni mit Butter und Endiviensalat

Getränk: Rotwein, zimmerwarm

Nachtisch: Quarkcreme mit Ananas

## Kalbssteak „Budapest“ (Für 4 Personen)

Zutaten:

4 Scheiben Kalbfleisch aus der Keule  
100 g magere Speckstreifen, 100 g Karottenscheiben  
100 g Lauchstreifen, 100 g Sellerieknollenstreifen  
3 Essl. Tomatenmark  
Salz, weißer Pfeffer, Thymian, Knoblauch, edelsüßer Paprika  
1/4 l Weißwein  
Alufolie

**Zubereitung:** Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Die Hälfte davon in den SCHLEMMERTOPF verteilen. Fleischscheiben würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch und Thymian und auf das Gemüse legen. Die zweite Gemüsehälfte darüber verteilen. Den Weißwein darüber gießen. Alufolie in Topfgröße mit Öl bepinseln und auf die Gemüwestreifen legen. Die Folie so behutsam andrücken, dass der Topfrand frei bleibt. Deckel aufsetzen, den fertigen SCHLEMMERTOPF in die Bratröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 60 Minuten

Beilage: grüner Salat

Getränk: Roséwein oder leichter Weißwein

## Geschnetzeltes „Züricher Art“ (Für 4 Personen)

Zutaten:

40 g Butter, 800 g Kalbfleisch, in fingerdicke Streifen geschnitten  
400 g Champignonscheiben  
Salz, Muskat, weißer Pfeffer  
1/8 l Weißwein, 3 Essl. Mehlbutter  
1/8 l saure Sahne  
2 Essl. frisch gehackte Petersilie

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Butter verteilen, Kalbfleisch mit Champignon mischen, würzen und darauf breiten. Weißwein darüber gießen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 60 Minuten

SCHLEMMERTOPF öffnen, Mehlbutter darüber flocken, umrühren und die Sahne dazurühren. 10 Minuten offen in die abgeschaltete Backröhre schieben. Nochmals umrühren und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Beilage: Röstis

Getränk: Weißwein

Nachtisch: Rotweincreme

## Schweizer Kalbswürfel in Paprikasahne (Für 4 Personen)

Zutaten:

5 Essl. Öl

750 g Kalbfleisch aus der Keule oder Schulter, ohne Knochen, in Würfel von 3 cm Seitenlänge geschnitten

Salz, schwarzer Pfeffer, Rosenpaprika, Majoran

1/4 l Tomatensaft, 1/4 l Weißwein, 1/8 l saure Sahne

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF das Öl pinseln, Tomatensaft und Weißwein hinzugießen, würzen und die Fleischwürfel hineingeben. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 60 Minuten

SCHLEMMERTOPF öffnen, saure Sahne in das Gericht rühren.

Beilage: schwäbische Spätzle und grüner Salat

Getränk: weißer Portwein

Nachtisch: Obstsalatgelee

## Kalbsbrust gefüllt „Kirchweih“ (Für 4 Personen)

Zutaten:

1,5 kg Kalbsbrustspitze, ausgelöst und zum Füllen vorbereitet

Zutaten für die Füllung:

250 g Schweinehack, 250 g Kalbshack, 2 Eier

Salz, weißer Pfeffer

2 Essl. gehackte Petersilie, 200 g Zwiebelwürfel, in Butter goldgelb geröstet

50 g Semmelbrösel

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und in die gesalzene Brust füllen. Mit Rouladennadeln zustecken und würzen.

6 Essl. Öl, 200 g kleine, gehackte Kalbsknochen

100 g Karottenscheiben, 100 g Sellerieknollenstreifen

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF das Öl verteilen, darauf die Knochen mit dem Gemüse ausbreiten und darauf die Kalbsbrust legen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 2 Stunden

Knochen aus dem SCHLEMMERTOPF in einen Metalltopf umleeren und mit 1 l Fleischbrühe aufkochen, bis es nur noch die Hälfte ist. Sauce durch ein Sieb passieren, mit 3 Essl. Gustin angerührt, binden, einmal aufkochen und mit etwas Weißwein abschmecken.

Beilage: Mischgemüse und Salzkartoffeln

Getränk: Roséwein aus Frankreich

Nachtisch: Ananasscheiben mit Schlagsahne und Schwarzwälder Kirschwasser

## Kalbsbruststreifen im Gemüsebett (Für 4 Personen)

Zutaten:

30 g Butter, 200 g blanchiertes Weißkraut

200 g Karottenscheiben, 200 g Lauchstreifen

400 g Kalbsbrust mit Knochen, in fingerdicke Streifen gehackt

Kräutersalz, Muskat, Basilikum

1/4 l Fleischbrühe

**Zubereitung:** Den SCHLEMMERTOPF mit Butter auspinseln. In einer Schüssel Karotten, Weißkraut, Lauch und Fleischstreifen mischen und würzen und in den SCHLEMMERTOPF verteilen. Fleischbrühe lauwarm darüber gießen. SCHLEMMERTOPF schließen und in die Backröhre schieben. 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 70 Minuten

Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Beilage: knusprige Bratkartoffeln

Getränk: Weißweinschorle

# Lamm aus dem SCHLEMMERTOPF

## Lammragout „Küchenmeister“ (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

800 g Lammschulter, 8 Tage abgehangen, in Würfel von 3 cm Seitenlänge geschnitten  
200 g Zwiebelscheiben, 4 große Tomaten, abgezogen, in groben Würfeln  
2 Zehen Knoblauch, geschält und zerrieben  
50 g Salami, in kleinen Würfeln  
3 Möhren, in Würfeln  
100 g frische Champignons, geviertelt  
100 g feine Erbsen, 300 g Kartoffeln, geschält, in groben Würfeln  
etwas Majoran  
3/4 l Fleischbrühe, 1/4 l leichter Rotwein

**Zubereitung:** Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und in den SCHLEMMERTOPF verteilen. Lauwarme Fleischbrühe darüber gießen, mit Alufolie zudecken. Deckel auflegen, den SCHLEMMERTOPF in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 2 – 2 1/2 Stunden

Mit dem Rotwein abschmecken.

Beilage: zarter Kartoffelbrei und grüner Salat

Getränk: leichter Rotwein

Nachtisch: Mandelpudding

## Lammkeule „Nizza“ (Für 4-8 Personen)

Zutaten für das Fleisch:

8 Scheiben mageren, geräucherten Bauchspeck, in Streifen  
1 Lammkeule, gesalzen, ganz aber ohne Schlussknochen  
8 Essl. Zwiebelstreifen  
1 gespickte Zwiebel (1 mittlere, geschälte Zwiebel mit 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt bespicken)  
Knoblauchpulver, 1/8 l Rotwein

Zutaten für die Sauce:

4 Essl. Gustin, 6 Essl. Rotwein, 1/4 l Fleischbrühe  
8 Essl. Sahne, 4 Essl. Rotwein

**Zubereitung:** In den vorbereiteten SCHLEMMERTOPF 4 Speckscheibenstreifen legen, 4 Essl. Zwiebelstreifen darüber verteilen. Die gewürzte Lammkeule darauf legen, die restlichen Zwiebeln darüber streuen und obenauf die restlichen Speckscheibenstreifen verteilen. Die gespickte Zwiebel dazugeben. Rotwein darüber gießen, SCHLEMMERTOPF schließen und in die kalte Backröhre schieben. 250° einschalten.

**Bratdauer:** ca. 3 Stunden

Weiche Keule aus dem Topf nehmen und warm stellen. Fond in eine Kasserolle sieben, Sauce dann zubereiten.

**Sauce:** Fond mit Fleischbrühe auffüllen, einmal aufkochen und mit angerührtem Gustin binden. Noch einmal aufkochen, Sahne dazurühren und mit Rotwein abschmecken.

Beilage: Butterbohnen und Petersilienkartoffeln

Getränk: Rotwein

## Serbischer Lammtopf „Belgrad“ (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

50 g geräucherte Speckstreifen, 200 g Zwiebelscheiben  
300 g Lammfleisch, klein gewürfelt  
600 g Tomaten, abgezogen, geviertelt  
100 g frische grüne Paprikastreifen, 250 g Langkornreis  
1/2 l kräftige Fleischbrühe  
Salz, weißer Pfeffer, ungarischer Paprika, Knoblauch  
50 g geriebener Käse, Alufolie

**Zubereitung:** In einer Stielpfanne Speckwürfel und Zwiebelscheiben goldgelb andünsten. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, würzen und in den vorbereiteten SCHLEMMERTOPF verteilen. Alufolie darüber breiten. Deckel auflegen und so auf einem Backblech in die Mitte der Bratröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 80 Minuten

Nach ungefähr 1 Stunde Deckel abnehmen. Alufolie herunternehmen und Topfinhalt mit einer Bratengabel umrühren. Reis probieren, sollte Brühe fehlen, bitte etwas angewärmte nachgießen. Käse darauf streuen und ohne Deckel noch 10 Minuten überkrusten lassen.

Beilage: Salate der Jahreszeit  
Getränk: Slivowitz  
Nachtisch: Erdbeeren mit Schlagsahne

### Lammschulter „Frühlingsart“ (Für 4-8 Personen)

Zutaten:  
250 g Zwiebelscheiben, 250 g abgezogene Tomatenscheiben  
250 g frische Gurken, geschält, in fingerdicken Stiften  
1,5 kg Lammschulter in Scheiben  
Salz, weißer Pfeffer, Rosmarin, Thymian, etwas Knoblauchpulver

**Zubereitung:** Zwiebeln mischen mit Tomaten und Gurken, würzen mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin und Thymian und in den vorbereiteten SCHLEMMERTOPF füllen. Fleisch salzen und pfeffern, auf das Gemisch legen, SCHLEMMERTOPF schließen, in die kalte Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 2 Stunden

Sollte das Fleisch noch nicht gar sein, etwas länger im Ofen lassen.

Beilage: Neue Kartoffeln, mit Kümmel gekocht

Getränk: roter Portwein

Nachtisch: Rote Grütze mit Sahne

### Lammwürfel in Currysauce „Singapur“ (Für 4-6 Personen)

Zutaten:  
30 g Kokosfett, 200 g Zwiebelscheiben, 100 g Apfelscheiben, geschält, entkernt  
50 g Kokosraspeln, 2 Essl. Currypulver, Salz, Knoblauchpulver  
600 g Lammfleisch, gewürfelt, 1/2 l Fleischbrühe, 4 Essl. Mehlbuter  
1/8 l steife, ungesüßte Schlagsahne, 1/8 l Weißwein

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF das zerlassene, aber nur lauwarme Kokosfett verteilen. Zwiebel-, Apfelscheiben und Kokosraspeln mit dem Lammfleisch und den Gewürzen in einer Schüssel mischen und in den SCHLEMMERTOPF geben. Lauwarme Fleischbrühe darüber gießen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 80 Minuten

Nach 60 Minuten Topf öffnen, probieren, ob das Fleisch gar ist. Wenn ja, die Mehlbutter hineinflocken, umrühren, Weißwein zugießen und noch 10 Minuten offen ziehen lassen. Vor dem Auftragen die Schlagsahne darunter mischen, zudecken und servieren.

Beilage: körniger Langkornreis mit Ananasstückchen

Getränk: roter Burgunder, zimmerwarm

### Lammbrust „Erika“ (Für 4-6 Personen)

Zutaten:  
800 g Lammbrust in 4 Scheiben  
Salz, Pfeffer, Oregano  
4 magere Speckscheibenstreifen, 1/2 l Fleischbrühe  
500 g frische Champignons, geputzt  
3 Essl. gehackte Petersilie, 1 Zitronensaft, etwas Weinbrand, 2 Becher Joghurt  
Alufolie

**Zubereitung:** Alle Zutaten und Gewürze in einer Schüssel mischen und in den SCHLEMMERTOPF verteilen. Die lauwarme Fleischbrühe darüber gießen. Mit Alufolie abdecken, SCHLEMMERTOPF verschließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 2 Stunden

Joghurt dazurühren und servieren.

Beilage: Butterkartoffeln

Getränk: Rotwein, zimmerwarm

### Lammkoteletts mit Karotten und Kartoffeln (Für 4-6 Personen)

Zutaten:  
20 g Fett, 300 g Karottenscheiben, 300 g rohe Kartoffelscheiben, 250 g Zwiebelscheiben  
Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, gehackte Petersilie  
800 g Lammkoteletts mit kurzen Brustknochen in 8 Stücken

**Zubereitung:** SCHLEMMERTOPF mit Fett auspinseln. Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln mischen, salzen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Die halbe Menge in den SCHLEMMERTOPF verteilen. Fleisch salzen, pfeffern und mit Knoblauchpulver bestreuen und auf das Gemüsegemisch legen. Den Rest des Gemisches über das Fleisch verteilen. Deckel auflegen, den SCHLEMMERTOPF in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 2 Stunden

Beilage: gemischter Salat

Getränk: Rotwein, zimmerwarm

Nachtisch: Käsesahnetorte

# Wild und Geflügel aus dem SCHLEMMERTOPF

## Hasenbraten in Sahnesauce mit Wacholdergeschmack (Für 4 Personen)

Zutaten:

1/2 küchenfertiger Hase, sorgfältig gehäutet und gesalzen, zerlegt in Rücken, Lauf und Keule  
100 g Speckstreifen, mager  
100 g Zwiebelscheiben, 50 g Butter  
5 Wacholderbeeren, zerdrückt, 1 gespickte Zwiebel  
5 Essl. Doppelwacholderschnaps, 1 1/2 l Rotwein

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die gewürzten Hasenteile legen, mit Speck, Zwiebeln und den Gewürzen bestreuen, die gespickte Zwiebel dazulegen, mit Rotwein und Wacholder begießen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 2-3 Stunden

Bitte zwischendurch einmal kontrollieren, Rücken ist meist früher fertig, auch die Läufe. Herausnehmen und warm stellen.

**Sauce:** Fond mit Fleischbrühe auffüllen, einmal aufkochen und mit angerührtem Gustin binden. Noch einmal aufkochen, Sahne dazurühren und mit Rotwein abschmecken.

Beilage: Kartoffelschaum und Weinkraut (Sauerkraut mit Weißwein)

Getränk: Rotwein

Nachtisch: Preiselbeeren mit Weinbrand

## Putenfleisch in Currysauce „La Paz“ (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

30 g Kokosfett, 200 g Zwiebelscheiben  
100 g Apfelscheiben, geschält und entkernt  
50 g Kokosraspeln, 2 Essl. Currypulver  
Salz, Suppenwürze  
600 g Putenfleisch, entbeint, in kleinen Würfeln  
1/2 l Fleischbrühe, 4 Essl. Mehlbutter  
1/8 l steife, ungesüßte Schlagsahne

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF das zerlassene aber nur lauwarmer Kokosfett verteilen. Zwiebel-, Apfelscheiben und Kokosraspeln mit dem Putenfleisch und den Gewürzen in eine Schüssel mischen und in den SCHLEMMERTOPF geben. Lauwarmer Fleischbrühe darüber gießen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 80 Minuten

Nach 60 Minuten Topf öffnen, probieren ob das Fleisch gar ist. Wenn ja, die Mehlbutter hineinflocken, umrühren, Weißwein zugießen und noch 10 Minuten offen ziehen lassen. Vor dem Auftragen die Schlagsahne darunter mischen, zudecken und servieren.

Beilage: körniger Langkornreis mit Ananasstückchen

Getränk: kühles Bier oder Wein

Nachtisch: Himbeeren und Blaubeeren

## Hähnchen „Schöne Gärtnerin“ (Für 4 Personen)

Zutaten:

1 küchenfertiges Hähnchen, in 8 Stücken  
50 g magere Speckwürfel, 200 g frische, grüne Paprikaschotenstreifen  
1/8 l Fleischbrühe  
Kräutersalz, ungarischer edelsüßer Paprika  
1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 kleiner Blumenkohl, gekocht  
1 Packung Mischgemüse aus der Tiefkühltruhe  
500 g körnigen Reis, gekocht

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Speckwürfel mit den Paprikastreifen verteilen und etwas salzen. Hähnchenstücke, mit Paprika bestreut, darauf verteilen. Lorbeerblatt und Nelken dazugeben und mit lauwarmer Fleischbrühe auffüllen. Mischgemüse dazustreuen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 60 Minuten

SCHLEMMERTOPF öffnen, den heißen Blumenkohl und den heißen Reis mit dazulegen.

Beilage: körniger Reis und Blumenkohlrischen

Getränk: Weißwein

Nachtisch: Apfelspeise

## Ungarisches Paprikahähnchen (Für 4 Personen)

Zutaten:

50 g magere Speckwürfel, 200 g Zwiebelscheiben  
1 1/2 Hähnchen in 18 Stücken  
Salz, ungarischer edelsüßer Paprika, Knoblauch  
1 Essl. Rosenpaprika  
1/2 l Fleischbrühe, 1/8 l Weißwein, 1/8 l saure Sahne

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Speckwürfel und Zwiebelscheiben verteilen und darauf die gewürzten Hähnchenstücke geben. Die lauwarme Fleischbrühe und den Weißwein darüber gießen. SCHLEMMERTOPF zudecken in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 60 Minuten

SCHLEMMERTOPF aus dem Ofen nehmen Deckel abnehmen und in das Gericht die saure Sahne gießen. Zudecken und auftragen.

Beilage: körniger Reis oder Butternudeln, Salate der Jahreszeit

Getränk: herber Weißwein

Nachtisch: Eisbecher mit Wallnüssen

## Entenbraten „Königin Olga“ (Für 4 Personen)

Zutaten:

1 küchenfertige Ente, innen gesalzen und gefüllt mit etwas Beifuss,  
200 g Apfelvierteln, geschält und entkernt  
100 g Zwiebelscheiben, 1 gespickte Zwiebel  
1/8 l Rotwein

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF den Rotwein gießen und die gespickte Zwiebel dazulegen. Die gesalzene und gefüllte Ente mit der Brust nach unten hineinlegen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Bratdauer:** ca. 90 Minuten

Nach 60 Minuten die Ente drehen und noch 30 Minuten geschlossen weiterbraten lassen. Die Ente herausnehmen, wenn sie schön knusprig ist, warm stellen und Sauce ziehen.

Beilage: schwäbische Spätzle (in Butter heiß geschwenkt), Feigen mit Weintrauben und Kirschen

Getränk: Rotwein, zimmerwarm

## Rehkeule „Diana“ (Für 4-8 Personen)

Zutaten für das Fleisch:

8 Scheiben mageren geräucherten Bauchspeck in Streifen  
1 Rehkeule, gesalzen, ganz, aber ohne Schlussknochen  
8 Essl. Zwiebelstreifen  
1 gespickte Zwiebel (1 mittlere, geschälte Zwiebel mit 2 Nelken und 1 Lorbeerblatt bespicken)  
Wacholderbeeren  
1/8 l Rotwein

Zutaten für die Sauce:

4 Essl. Gustin, 6 Essl. Rotwein anrühren  
1/4 l Fleischbrühe, 8 Essl. Sahne, 4 Essl. Rotwein

**Zubereitung:** In den vorbereiteten SCHLEMMERTOPF 4 Speckscheibenstreifen legen, 4 Essl. Zwiebelstreifen darüber verteilen. Die gewürzte Rehkeule darauf legen, die restlichen Zwiebeln darüber streuen und obenauf die restlichen Speckscheibenstreifen verteilen. Die gespickte Zwiebel dazugeben. Rotwein darüber gießen, SCHLEMMERTOPF schließen, in die kalte Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Bratdauer:** ca. 3 Stunden

Weiche Keule aus dem Topf nehmen und warm stellen. Fond in eine Kasserolle sieben, Sauce dann zubereiten.

**Sauce:** Fond mit Fleischbrühe auffüllen, einmal aufkochen und mit angerührtem Gustin binden. Noch einmal aufkochen, Sahne dazurühren und mit Rotwein abschmecken.

Beilage: Butterspätzle, Rotkraut und Preiselbeeren

Getränk: Rotwein, zimmerwarm

Nachtisch: Eisbecher mit heißen Heidelbeeren

## Gänsebraten mit Bratäpfeln ( Für 4-6 Personen)

Zutaten:

1 küchenfertige Gans, ca. 4 kg schwer  
300 g Apfelviertel, geschält, entkernt  
200 g Zwiebelscheiben  
1 Stengel Beifuß, Selleriesalz, etwas Thymian  
1 Lorbeerblatt, 3 Nelken  
1/2 l Wasser  
Zutaten für die Sauce:  
1/2 l Fleischbrühe

**Zubereitung:** Die Gans innen mit Selleriesalz würzen, Apfel und Zwiebeln, Beifuß und Thymian hineinfüllen. Die Halshaut am Rücken mit einer Rouladennadel feststecken und die Einfüllstelle ebenfalls mit einer Rouladennadel zustecken. Die Gans außen salzen. In den SCHLEMMERTOPF das lauwarme Wasser gießen, etwas salzen und die Gans mit der Brust nach unten hineinlegen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Bratdauer:** ca. 2-3 Stunden

Ab und zu einmal drehen. Will man die Gans knuspriger haben, nimmt man sie aus dem SCHLEMMERTOPF und legt sie auf das Grillblech, erst mit der Brust nach unten, dann mit der Brust nach oben, und lässt sie so in der trockenen Hitze noch etwas bräunen.

**Sauce:** Inzwischen den Bratensatz in einen Metalltopf gießen und einkochen lassen. Fett abgießen, kaltstellen und später als Brotaufstrich verwenden. Sauce einkochen lassen, damit sie kräftig nach Gans schmeckt. Durch ein feines Sieb passieren und nochmals abschmecken.

Aus der fertigen Gans die Rouladennadeln herausziehen und am Brustbein entlang der Länge mit einem kräftigen, scharfen Messer oder mit der Geflügelschere in zwei Hälften teilen. Zwiebeln und Apfel in eine Schüssel geben und mit auf den Tisch bringen. Von jeder Hälfte jetzt erst die Keule abtrennen und jede Keule in zwei Teile schneiden. Die Brust schräg in drei Teile zerlegen. Das geschieht, um den festlich gedeckten Tisch zu schonen, am besten in der Küche. Über den angerichteten Gänsebraten 1 Gläschen „Alten Weinbrand“ gießen.

**Bratäpfel:** Entweder im SCHLEMMERTOPF, wenn die Gans auf dem Rost liegt, innerhalb von 20 Minuten zubereiten oder 10 Minuten mit auf das Backblech legen. Wer will, kann die Äpfel entkernen und in das Loch kalifornische Rosinen, mit etwas Weinbrand getränkt, füllen.

Ein kleiner Tipp: 500 g Schweinekamm zum Gänsebraten legen und mitbraten lassen. Erstens schmeckt dann die Sauce kräftiger und zweitens schmeckt der Schweinebraten, der nur 2 Stunden braucht oder weniger, kalt aufgeschnitten sehr gut.

Beilage: kleine Kartoffeln, in Butter geschwenkt und Rotkraut oder Kartoffelklöße

Getränk: Rotwein

Nachtisch: Schokoladenpudding

# Fisch aus dem SCHLEMMERTOPF

## Goldbarschschnitzel „Auf deftige Art“ (Für 4 Personen)

Zutaten:

400 g Zwiebelscheiben, 100 g Kartoffelscheiben, roh  
1/8 l Weißwein, 1/8 l kräftige Fleischbrühe  
100 g Tomatenscheiben, abgezogen  
750 g Goldbarschfilet in 4 Stücken, gewürzt mit Sellarisalz und Zitronensaft  
Salz, Curry, Suppenwürze  
1 Essl. gehackter Dill, 20 g Butter

**Zubereitung:** In einer Schüssel Zwiebel-, Kartoffel- und Tomatenscheiben mischen, würzen und im SCHLEMMERTOPF verteilen. Die Fleischbrühe und den Weißwein darüber gießen. Topf schließen, auf einem Rost in die Mitte der Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 60 Minuten

SCHLEMMERTOPF herausnehmen, öffnen, die Goldbarschstücke auf die Zwiebelunterlage verteilen und ohne Deckel noch einmal 20 Minuten in den heißen Ofen schieben. Vor dem Servieren 20 g Butter darüber flocken, mit Dill bestreuen.

Beilage: gemischter Salat

Getränk: kühler, würziger Weißwein

Nachtisch: Fruchtsalat mit Vanille-Soße

## Steinbutt auf Rieslingzwiebeln (Für 4 Personen)

Zutaten:

20 g Butter, 100 g Zwiebelscheiben, 1 gespickte Zwiebel  
800 g Steinbutt in 4 Stücken à 200 g  
Salz, Zitronensaft  
3 Essl. gehackte Petersilie, 1/8 l Weißwein, Riesling

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF Butter streichen, darauf Zwiebelscheiben verteilen, die gespickte Zwiebel dazulegen und den gewürzten Fisch darauf legen. Weißwein darüber gießen und die Petersilie darüber streuen. Restliche Butter darauf flocken. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 60 Minuten

Beilage: Butterkartoffeln und Gurkensalat

Getränk: Weißwein

Nachtisch: Apfel im Schlafrock

## Forellen blau in Weißweinsud mit Gurkensalat (Für 4 Personen)

Zutaten:

100 g Zwiebelscheiben, 1 gespickte Zwiebel  
1/8 l Weißwein oder 1/8 l Essigwasser  
4 Forellen, tiefgefroren  
Salz

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF den Wein oder das Essigwasser gießen. Die Zwiebelscheiben und die gespickte Zwiebel dazulegen und die Forellen, leicht gesalzen, darüber verteilen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 60 Minuten

Beilage: Butterkartoffeln, Gurkensalat und zerlassene Butter

Getränk: frischer, lebendiger Moselwein oder Weinbrand und kühles Bier

Nachtisch: Götterspeise mit Vanille - Soße

Auf die gleiche Weise kann man auch Karpfen blau, Schleie und Hecht zubereiten.

## Seelachs in Tomatensahne (Für 4 Personen)

Zutaten:

400 g Zwiebelscheiben, 1 gespickte Zwiebel  
Salz, etwas Zucker, weißer Pfeffer  
1/4 l Tomatensahne, 800 g Seelachs in 4 Stücken à 200 g

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die Zwiebelscheiben und die gespickte Zwiebel geben und die Seelachsscheiben dazulegen. Würzen und mit der Tomatensahne begießen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 50 Minuten

Beilage: Salzkartoffeln und Kopfsalat

Getränk: Bier und klarer Schnaps  
Nachtisch: Apfelsinencreme

### **Karpfen „Polnische Art“ (Für 4 Personen)**

Zutaten:

4 halbe Karpfen á 300 g, küchenfertig  
1 l Wasser, 2 Essl. Möhrenstreifen, 2 Essl. Lauchstreifen  
4 Essl. Zwiebelstreifen, 4 Essl. Sellerieknollenstreifen  
3 Zitronenscheiben, 4 Pfefferkörner, 1 gespickte Zwiebel  
wenig Salz  
1 l dunkles Bier, 1/8 l Rotwein  
50 g Lebkuchenbrösel, 50 g geschälte, süße Mandeln, in Stifte geschnitten  
50 g Rosinen, 2 Essl. Gustin, angerührt

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF alle Zutaten geben. Den Topf schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 60-80 Minuten

Beilage: Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße

Getränk: milder Rotwein, zimmerwarm

Nachtisch: Eisbecher

# Vegetarische Gerichte aus dem SCHLEMMERTOPF

## Fettarmer vegetarischer Gemüsetopf (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

50 g Butter, 100 g Zwiebelscheiben, 100 g Lauchstreifen  
100 g Karottenscheiben, 100 g Sellerieknollenstreifen  
100 g Tomatenscheiben ohne Haut, 100 g rote Paprikaschotenstreifen  
100 g grüne Paprikaschotenstreifen, 1/4 l Fleischbrühe  
2 Essl. gekörnte Suppenwürze

**Zubereitung:** Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, wenig salzen und mit der gekörnten Suppenwürze bestreuen. Den SCHLEMMERTOPF innen mit Butter bestreichen, das Gemüse hineinlegen, den Topf zudecken, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 60 Minuten

Beilage: körniger Butterreis oder dampfende Salzkartoffeln

Getränk: Orangensaft

## Lauch in Butter, mit Semmelbröseln und Käse (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

1 kg Lauch, sauber geputzt in Streifen  
50 g Butter, Salz, Zitronensaft, etwas Suppenwürze  
50 g Semmelbrösel, 50 g geriebener Käse

**Zubereitung:** In den SCHLEMMERTOPF die zerlassene, lauwarme Butter gießen. Den Lauch mit Salz, Zitronensaft und etwas Suppenwürze mischen und hineinverteilen. Semmelbrösel und geriebenen Käse darüber streuen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 30-50 Minuten

Beilage: Weißbrot

Getränk: Orangensaft

## Bulgarischer Tomatenreis, überbacken (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

20 g Butter, 350 g Langkornreis, 1 1/2 l bulgarischen Tomatensaft  
200 g Zwiebelscheiben, Salz, Suppenwürze, Thymian, Knoblauch  
50 g geriebenen Käse, 1/8 l saure Sahne

**Zubereitung:** In den gebutterten SCHLEMMERTOPF den Tomatensaft gießen, würzen und die Zwiebelscheiben und den Reis hinzufügen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 1 Stunde

Ist der Reis gar, den geriebenen Käse darüber streuen und mit einer Bratengabel vermischen. Die Sahne darüber gießen. Noch einmal 10 Minuten offen in den heißen Ofen schieben, dann erst auftragen.

Beilage: Kopfsalat und Paprikasalat von roten frischen Paprikaschoten

Getränk: leichter Rotwein oder Kirschsaff

Nachtisch: Schwarzwälder Kirschtorte

## Buntes Mittelmeergemüse oder „Ratatouille“ (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

50 g Butter, 6 Essl. Öl

300 g Zwiebelscheiben, 300 g Auberginenwürfel

300 g Zucchiniestreifen, 300g Paprikaschotenstreifen, gelb, rot und grün

300g Tomatenviertel, ohne Haut

Knoblauchpulver, Oregano, Rosmarin, Salz, Zitronensaft

3 Essl. gehackte Petersilie, 1/4 l Weißwein

**Zubereitung:** In einer Schüssel alle Zutaten mischen, würzen und mit der im warmen Öl zerlaufenen Butter übergießen. Mischung in den SCHLEMMERTOPF verteilen und mit dem Weißwein übergießen. SCHLEMMERTOPF zudecken, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 1 Stunde

Beilage: körniger Butterreis oder Weißbrotscheiben

Getränk: leichter Rotwein

Nachtisch: Vanillepudding mit Mandarinen

## Rumänisches Sauerkraut mit Kartoffelbrei (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

30 g Schweineschmalz, 750 g Sauerkraut

100 g dünne Zwiebelscheiben, 200 g frische Paprikaschotenstreifen, rot

Salz, Zucker, Kümmel, Knoblauch, Wacholderbeeren

1/2 l Tomatensaft

**Zubereitung:** Den SCHLEMMERTOPF mit Schweineschmalz auspinseln. In einer Schüssel Zwiebelscheiben mit Sauerkraut und Paprikastreifen mischen und würzen und in den SCHLEMMERTOPF verteilen. Tomatensaft darüber gießen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 70 Minuten

Beilage: lockeren Kartoffelbrei

Getränk: heißer Tee mit Zuika (rumänischer Pflaumenschnaps)

Nachtisch: Kirschstrudel

# Eintöpfe aus dem SCHLEMMERTOPF

## Karotten „Fischer Art“ (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

750 g Karottenscheiben, 100 g Zwiebelscheiben, roh

100 g Kartoffelscheiben, roh

400 g frischer Bauchspeck, also nicht gepökelt oder geräuchert, in Würfeln von 2 cm Seitenlänge

Salz, Suppenwürze, weißer Pfeffer, Muskat, 1/8 l Fleischbrühe

**Zubereitung:** Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und würzen. Das Gemisch in den SCHLEMMERTOPF verteilen, die Fleischbrühe darüber gießen, SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 1 1/2 -2 Stunden.

Beilage: Landbrotscheiben

Getränk: kühles Bier und Weizenkorn

Nachtisch: Apfelkuchen sehr fein

## Colmarer Kartoffelfest (Für 4 Personen)

Zutaten:

20 g Butter, 250 g Rosenkohl, 500 g Kartoffelbrei, kalt

1/4 l Milch, 4 Eier, Salz, Muskat

50 g geriebener Käse, 50 g Semmelbrösel

**Zubereitung:** In einer Schüssel den Kartoffelbrei mit Milch sachte verdünnen, Eier dazuschlagen, würzen und den Rosenkohl hineinmengen. SCHLEMMERTOPF mit Butter ausstreichen, die Rosenkohl - Kartoffelmasse hineinverteilen und mit Käse und Semmelbröseln bestreuen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 60 Minuten

Beilage: Chicoréesalat

Getränk: Himbeersaft mit Mineralwasser

Nachtisch: Quarkbrote mit Schnittlauch

## Irish Stew (Für 4 Personen)

Zutaten:

750 g Weißkrautstreifen, gebrüht (man bekommt so mehr in den Topf)

100 g Kartoffelscheiben, roh

200 g Zwiebelscheiben, 400 g Lammfleisch in Würfeln

Salz, Kümmel, Suppenwürze, Knoblauch

100 g Karottenscheiben

**Zubereitung:** Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, würzen und in den SCHLEMMERTOPF verteilen. Topf schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 60-90 Minuten

Beilage: knusprige Brötchen

Getränk: kühles Bier

Nachtisch: Himbeereis

## Brabanter Nudelschmaus (Für 4 Personen)

Zutaten:

1/8 l Sahne oder Milch, 4 Eier,

500 g breite Nudeln, gekocht, kalt

250 g Wurstwürfel, gemischt

150 g Pfifferlinge, grob gehackt, frisch oder gekocht

2 Essl. gehackter Dill oder feine Dillspitzen

250 g Tomatenviertel, abgezogen

Salz, Basilikum, Knoblauch, 20 g Butter

**Zubereitung:** In einer Schüssel Eier und Sahne mit einem Schneebesen schlagen, Nudeln, Wurst, Pfifferlinge, Dill, Tomatenviertel dazumischen und würzen. SCHLEMMERTOPF mit Butter ausstreichen, die Zutatenmischung darin verteilen und Oberfläche glatt streichen. SCHLEMMERTOPF schließen, in die Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 60 Minuten

Beilage: Gurkensalat mit Dilljoghurt

Getränk: Rotwein

Nachtisch: Schokoladen-Eis

# Süßspeisen aus dem SCHLEMMERTOPF

## Apfelrolle „Marianne“ (Für 4-6 Personen)

Zutaten für den Teig:

125 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Eigelb, 10 g Butter

2 Essl. Wasser, lauwarm

2 Essl. Sahne (Dose)

Zutaten für die Füllung:

750 g Äpfel (Golden Delicious oder Jonathan), geschält, entkernt und dünn in Scheiben geschnitten

50 g Butter, 1 Zitronenschale abgerieben (ungespritzt)

50 g Semmelbrösel, 50 g Zimtzucker, 50 g kalifornische Rosinen

2 Essl. gehackte Mandeln oder gemahlene Nüsse (kann auch wegbleiben, wenn nicht zur Hand)

Alufolie

**Zubereitung des Teiges:** Mehl als Kranz auf das Backbrett sieben, Salz, Eigelb, Butter und Sahne in die Mitte geben und von hier aus alle Zutaten rasch zu einem Teig zusammenkneten. Teig glatt rollen, ziehen und zu einer Kugel formen, die man leicht bemehlt 20 Minuten ruhen lässt. Teig gleichmäßig so dünn wie möglich ausrollen; man soll die Zeitung durch ihn hindurch lesen können. Mehl auf beiden Seiten abpinseln. Obere Seite mit flüssiger Butter beträufeln und Semmelbrösel darauf streuen.

**Zubereitung der Füllung:** Äpfel mit Zimtzucker, Zitronenschale, Semmelbrösel und Rosinen mit Mandeln mischen.

Füllung gleichmäßig auf den Teig verteilen und dann eine Rolle in der Länge des SCHLEMMERTOPFES formen, indem man erst die beiden Seiten schmal einschlägt wie einen breiteren Saum, dann die Rolle locker zusammenrollt.

Alufolie zu einem 12 cm breiten Streifen in der Länge des SCHLEMMERTOPFES zusammenlegen und in den SCHLEMMERTOPF der Länge nach hineinlegen. Alufolie buttern. Sie hilft uns später, wenn die Rolle fertig gebacken ist, sie leichter aus dem SCHLEMMERTOPF herauszunehmen. Die Apfelrolle auf die Folie legen und mit zerlassener Butter bestreichen. Deckel auflegen und in die Backröhre schieben. 250° einschalten.

**Backdauer:** ca. 40-60 Minuten

Fertige Apfelrolle herausnehmen. Möchte man sie brauner, dann noch ohne Deckel in die heiße Backröhre schieben. Anschließend reichlich Puderzucker darauf streuen und warm auf den Tisch bringen.

Sie schmeckt auch kalt zu Kaffee oder Tee ausgezeichnet.

## Reispudding „Hawaii“ mit Noris Edelkirsch (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

500 g gekochten, kalten, trockenen Langkornreis

100 g kalifornische Rosinen, 1/4 l Milch,

5 Eigelb, 100 g Butter, 2 Päckchen Vanillezucker

100 g Zucker, 5 Eiweiß, 1 Prise Salz

2 Zitronenschalen abgerieben (ungespritzt)

20 g Butter zum Ausstreichen und für Flöckchen

Alufolie

1 Dose Ananasscheiben, abgetropft

Schlagsahne (Fertigsahne aus der Tiefkühltruhe),

10 rote Kirschen, entsteint und abgetropft

Noris Edelkirsch.

**Zubereitung:** In einer Schüssel den Reis mit Salz, Rosinen und Milch mischen. Butter mit Vanillinzucker und 50g anderem Zucker schaumig rühren und die Eigelbe darunter mischen. Zitronenabgeriebenes nicht vergessen. Eiweiß mit den restlichen 50 g Zucker zu festem Schnee schlagen. Den Buttereigelbschaum unter den Reis rühren und schließlich den Schnee darunter heben. Den SCHLEMMERTOPF mit Alufolie auslegen und mit flüssiger Butter bepinseln. Die Reismasse hineinfüllen und mit der restlichen Butter beträufeln. Deckel darauf legen, den SCHLEMMERTOPF auf ein Backblech setzen und ihn so in die Mitte der Backröhre schieben. 250° einschalten.

**Backdauer:** ca. 1 ½ - 2 Stunden

Bitte Hölzchenprobe machen. Fertigen Pudding auf eine warme Platte stürzen, mit Hilfe der Alufolie erleichtert. Die Ananasscheiben darauf verteilen, reichlich Edelkirsch darüber gießen, mit Schlagsahnerosetten die Löcher füllen und mit Kirschen schmücken.

Wenn man Portionen anrichtet, schneidet man eine dickere Scheibe vom Reispudding ab, teilt sie in der Mitte und legt die beiden Stücke in ein Glas. Dekoriert mit Ananasstücken, Schlagsahne und Kirsche.  
Beilage: Himbeeren aus der Tiefkühltruhe, aufgetaut  
Getränk: Orangensaft

### Kirschrolle „Cherie“

Teig:

Rezept wie bei der Apfelrolle nur als Füllung.

750 g Sauerkirschen, entsteint (sie können auch aus der Tiefkühltruhe genommen werden)

120 g Puderzucker, 1 Essl. gemahlener Zimt

**Zubereitung:** Alles wie bei der Apfelrolle vorbereiten, nur anstelle der Äpfel die abgetropften Kirschen auf den Teig verteilen.

In gleicher Weise kann man Pflaumen, Pfirsiche oder Birnen verwenden.

### Kalifornische Rosinenäpfel

Zutaten:

20g Butter,

1 kg Äpfel (Reinetten), schälen, entkernen und geviertelt, in dünne Scheiben schneiden

100 g kalifornische Rosinen, 100 g Zucker

1 Essl. Zimtpulver, 2 Zitronensäfte

6 Essl. Rum 54 % oder Weinbrand

**Zubereitung:** Den SCHLEMMERTOPF buttern, auch die Wände. In einer Schüssel die Äpfel mit Rosinen, Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen und in den vorbereiteten SCHLEMMERTOPF verteilen. Rum oder Weinbrand darüber gießen. Zudecken, auf einem Rost in die Mitte der Backröhre schieben und 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 40-50 Minuten

### Süßer Curacao-Auflauf (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

50 g Butter, 8 Eiweiß, 50 g Puderzucker

40 g Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 Eigelb

4 Essl. Weinbrand, 4 Essl. Curacao

**Zubereitung:** Im mild angewärmten SCHLEMMERTOPF Butter, Weinbrand und Curacao zerlaufen lassen. Eiweiß mit Puderzucker zu festem Schnee schlagen. Eigelb mit Vanillinzucker schaumig rühren. Unter den Schnee sachte nach und nach Mehl und Eigelbzucker heben. Diese Masse in den ganz gebutterten (auch die Wände) SCHLEMMERTOPF gleichmäßig verteilen und den Deckel darauf setzen, 250° einschalten.

**Backdauer:** ca. 30-40 Minuten (Hölzchenprobe)

Wünscht man die Oberfläche braun, dann ohne Deckel noch 10 Minuten Farbe geben. Fertigen Auflauf mit Puderzucker bestreuen und an den Rand halbe Apfelsinenscheiben und rote Kirschen legen.

Beilage: mürbes Teegebäck

Getränk: roter Portwein

### Bananenauflauf „Guatemala“ (Für 4-6 Personen)

Zutaten:

20 g Butter, 6 Bananen, geschält, in Scheiben

6 Essl. Zucker, 2 Zitronensäfte, 4 Essl. Schwarzwälder Himbeergeist

Schaummasse: 4 Eiweiß, 5 Essl. Zucker, 30 g Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eigelb

Eiweiß zu festem Schnee schlagen. Zucker, Eigelb und Mehl vorsichtig darunter heben.

**Zubereitung:** Im SCHLEMMERTOPF die Butter zerlaufen lassen, die gewürzten Bananenscheiben hineinverteilen und ohne Deckel in den Backofen schieben. 250° einschalten. 10 Minuten durchwärmen, dann den SCHLEMMERTOPF herausnehmen und die Schaummasse darüber verteilen. Zugedeckt den SCHLEMMERTOPF in die Mitte des Backofens schieben.

**Backdauer:** ca. 30-40 Minuten

Man kann vorsichtig einmal kontrollieren und nachschauen. Hölzchenprobe.

Fertigen Auflauf mit Puderzucker bestreuen.  
Getränk: roter Portwein

### **Waldhimbeeren in Weinbrandflammen** (Für 4-8 Personen)

Zutaten:

1 Packung Waldhimbeeren aus der Tiefkühltruhe  
8 Essl. Weinbrand, in ein Milchkännchen vom Kaffeegeschirr gefüllt.

**Zubereitung:** In den vorbereiteten kleinen SCHLEMMERTOPF die Waldhimbeeren verteilen. Zudecken und auf einem Rost in die Mitte der Backröhre schieben. 250° einschalten.

**Gardauer:** ca. 40 Minuten

Himbeeren müssen durch und durch heiß sein. Weinbrand im Kännchen die letzten 10 Minuten mit auf das Backblech in die Backröhre stellen, damit er heiß wird. So brennt er schneller.

Den Topf auf den Tisch bringen, Deckel abnehmen, Weinbrand darüber gießen und mit einem überlangen Streichholz die Himbeeren mit dem Weinbrand anzünden. Man kann freilich mit mehr Weinbrand länger diese köstlichen Freudenflämmchen brennen lassen. Die Himbeeren anschließend in Portionsbecher verteilen.

Beilage: buttermürbes Teegebäck

### **Waldhimbeeren in Weinbrandflammen im Eisbecher**

4-6 Portionen Speiseeis in Eisbecher verteilen, Waldhimbeeren wie soeben beschrieben anzünden und über die Eisportionen verteilen.

### **Heidelbeeren in Weinbrandflammen**

Genau so verfahren wie bei Waldhimbeeren in Weinbrandflammen.

### **Sauerkirschen in Weinbrandflammen**

Genau so verfahren wie bei Waldhimbeeren in Weinbrandflammen.

### **Gartenerdbeeren in Weinbrandflammen**

Genau so verfahren wie bei Waldhimbeeren in Weinbrandflammen.

### **Gemischte Beeren in Weinbrandflammen**

1 Packung Heidelbeeren  
1 Packung Sauerkirschen  
1 Packung Waldhimbeeren  
1 Packung Gartenerdbeeren  
oder jeweils nur die Hälfte.

Alle Früchte mischen und so verfahren wie bei Waldhimbeeren in Weinbrandflammen.

Tiefgefrorenen Früchten bitte keinen Zucker mehr zugeben, weil sie schon gezuckert sind. Man kann auch frische Früchte in gleicher Weise zum Flambieren im SCHLEMMERTOPF nehmen, dann allerdings sollten wir pro 100 g Früchten 2 Essl. Zucker darüber streuen.