

Zungenwurst im Teig mit Salat

Schweinshaxen bürgerlich Kartoffelstock

Exotischer Fruchtsalat

Rezeptangaben für 2 Personen

Än Guote wünscht dä Harry

Zungenwurst im Teig

Zutaten:

- 1 Zungenwurst von etwa 300-350 g
- 400 g Blätterteig
- 1 kleiner Wirz
Kümmel
- 1 Eigelb

ZUBEREITUNG

Die in Teig verpackte Wurst ist auch lauwarm oder kalt ein Genuss. Sie eignet sich auch als Beigabe zum Aperitif oder als Zwischenimbiss in der Jassrunde.

Zungenwurst schälen. Wirz rüsten, waschen und die Blätter in wenig Salzwasser blanchieren.

Teig 4 mm dick zu einem Rechteck auswallen.

Die gut abgetropften Wirzblätter auf dem Teig verteilen. Kümmel darüberstreuen und die Zungenwurst auf das grüne Bett legen. Den Teig darüberfalten und mit wenig Wasser zusammenkleben.

Aus den Teigresten eine einfache Garnitur auf das Teigpäckchen kleben.

Mit Eigelb überpinseln und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten backen.

Dazu passt ein italienisch angemachter Mischsalat.

Schweinshaxen bürgerlich

Zutaten:

- 2 Schweinshaxen, je etwa 230-250 g
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 1 Karotte
- 1 Stück Sellerie
- 1 Lauch
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 dl Bier
- 1 dl Bouillon
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- wenig Mehl

Zubereitung

Während der kühleren Jahreszeit lieben wir ab und zu etwas Herzhaftes. Schweinshaxen eignen sich besonders gut. Sie bleiben saftig und bringen Kraft in die Sauce.

Die Haxen mit Salz und Pfeffer einreiben und leicht mehlen. Im heißen Öl rundherum gut anbraten und aus der Pfanne nehmen. Karotte schälen und halbieren, Sellerie in Würfel und den Lauch in etwa 5 cm lange Stücke schneiden

Das Gemüse zusammen mit der Zwiebel kurz andünsten. Tomatenpüree begeben und mitdünsten und mit Bier ablöschen. Etwas einkochen lassen, dann die Bouillon begeben, die Schweinshaxen in die Sauce legen und zugedeckt ca. 1¼ Stunden auf kleinem Feuer schmoren lassen. Sauce abschmecken. Anrichten.

Als Beilage servieren wir Kartoffelstock.

Exotischer Fruchtsalat

Zutaten:

- 1 Kiwi
- 1 Banane
- 1 Mango
- 100 g Erdbeeren oder andere Exoten, je nach Saison
- 1 kleines Glas Maraschino
wenig Zucker
- 2 El Zitronensaft
- 1 El Pistazienkerne

Zubereitung

Heute findet man nicht nur im Spezialgeschäft, sondern auch beim Grossverteiler ein schönes Angebot an exotischem Obst. Unser Rezept ist als Idee anzusehen; je nach Früchteangebot kann es abgewandelt werden.

Die Früchte wenn nötig schälen und kleinschneiden.

Beeren waschen und gut abtropfen lassen.

Maraschino mit dem Zitronensaft und Zucker vermischen und über den Fruchtsalat giessen. Leicht mischen und 1 Stunde ziehen lassen.

Die Pistazienkerne darüberstreuen. Kühl servieren.