

REZEPT VON MARCEL
Sendung vom 21.10.2023

Tomaten-Mozzarella-Obst Spiesse

* * *

**Ungarisches Gulasch mit Peperoni und Knödel,
garniert mit Gemüse**

* * *

Salzburger Nockerl

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: TOMATEN-MOZZARELLA-OBST SPIESSE

6 Aprikosen
20 Cherry Tomaten
1 Pack Mozzarella Mini-Kugeln
Thymian
Puderzucker
Salz, Pfeffer

Backofen auf 125° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Thymian auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen. Die Aprikosen vierteln und mit der Schnittfläche nach oben auf dem Thymian verteilen. Die Tomaten halbieren und ebenfalls mit der Schnittfläche nach oben auf dem Thymian verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Puderzucker darüber sieben. 30 Minuten backen. Dabei eine Holzkeile zwischen Backofen und Ofentür klemmen, so dass der Dampf entweichen kann und die Aprikosen und Tomaten besser rösten.

Dressing

1 EL Senf
3 EL weisser Balsamico
2 EL Wasser
½ EL Rohrzucker
4 EL Olivenöl
Basilikum
Salz, Pfeffer
Crushed Ice

Alle Zutaten bis auf das Crushed Ice mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Crushed Ice servieren.



HAUPTGANG: UNGARISCHES GULASCH MIT PEPERONI UND KNÖDEL, GARNIERT MIT GEMÜSE

Ungarisches Gulasch

2½ rote Peperoni, in mundgerechten Stücken
2½ Zwiebeln, in Streifen
2½ Knoblauchzehen, gehackt
625 g festkochende Kartoffeln, in ca. 3 cm grossen Stücken
2½ Tomaten, in Würfeln
1.2 kg Rindsgulasch
5 dl Kalbsfond
2½ dl Rotwein
2½ EL Paprika
1.25 TL Chilipulver
2½ EL Tomatenpüree
Salz, Pfeffer
Peterli
etwas saurer Halbrahm

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Fleisch portionsweise rundum anbraten und in einen Kochtopf geben. Zwiebeln und Knoblauch begeben und mischen. Mit Wein ablöschen und den Fond dazugeben, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde und 15 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln, Peperoni, Tomaten und restliche Zutaten begeben, zugedeckt ca. 1 Stunde fertig schmoren.

Für die Garnitur 1½ rote Peperoni halbieren und im Backofen bei 250° C (Grillfunktion) 15 Minuten backen. Herausnehmen und 5 Minuten in einen Plastiksack geben. Herausnehmen, schälen und in Streifen schneiden. Kurz vor dem Servieren in einer Bratpfanne mit Butter erwärmen.

Knödel

250 g Brot, getrocknet und ohne Rinde
200 ml Milch
100 g Speckwürfel
1 Ei
½ Zwiebel, fein gehackt
2 EL Peterli, fein gehackt
2 EL Schnittlauch, fein gehackt
1½ l Bouillon

Das Brot in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Speck und die Zwiebel ebenfalls kleinschneiden, andünsten und zum Brot geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bouillon aufkochen. Die Milch in die zuvor verwendete Pfanne geben und aufkochen. Anschliessend über die Brot-Speck-Zwiebelmischung giessen, vermengen und auskühlen lassen. Danach die Kräuter sowie das Ei hinzugeben und verkneten. Die Masse ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann zu Knödel formen. Falls die Masse nicht zusammenhält, ein weiteres Eigelb dazu mischen. Für 8 Minuten in der Suppe kochen, herausnehmen und servieren.



DESSERT: SALZBURGER NOCKERL

1 Vanillestängel
180 ml Milch
9 Eiweisse
1 Prise Salz
95 g Zucker
1 TL Zitronenabrieb
5 Eigelbe
2½ EL Weissmehl
1.25 EL Maizena
Puderzucker
Butter

Ofen auf 210° C (Ober- Unterhitze) vorheizen mit Blech auf unterster Rille. Das Mark der Vanillestange in die Milch geben. Gratinform ausbuttern, gerade so viel Milch hineingeben, dass der Boden bedeckt ist. Eiweisse mit einer Prise Salz halb steif schlagen, dann Zucker nach und nach einrühren und weiterschlagen. Die Eigelbe mit dem Zitronenabrieb mischen, ebenso das Mehl mit dem Maizena. Eigelbe vorsichtig in das geschlagene Eiweiss einrühren, danach mit einem Spatel in die Mehlmischung unterheben. Mit einem grossen Löffel grosse Nocken herausstechen und nebeneinander in die Auflaufform auf den Milchspiegel in Form einer Hügelkette platzieren.

Die geformten Nockerl im Backofen etwa 10 Minuten backen, bis sie goldgelb und schön luftig aufgegangen sind. Die Nockerl-Spitzen dürfen schön gebräunt sein. Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.