REZEPT VON RAFAEL

Sendung vom 18.12.2021

Bouillonsuppe mit Flädli

* * *

Ungarisches Gulasch
mit Knödel

* * *

Apfelstrudel

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

VORSPEISE: BOUILLONSUPPE MIT FLÄDLI

Flädli
50g Weissmehl
2 Prisen Salz
1 dl Milchwasser (50:50)
1 frisches Ei
1 EL glattblättriger Peterli, fein gehackt
Bratbutter

Bouillon
8 dl Bouillon (selbstgemacht oder Instant)
1 EL Schnittlauch, fein gehackt

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde in der Mitte bilden. Milchwasser mit dem Ei und gehackter Peterli verrühren und unter Rühren (Schwingbesen) in die Mulde giessen. Weiterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
Zugedeckt für 15 Minuten quellen lassen.

Mit der Hälfte des Teigs die erste Omelette backen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Die Omeletten aufrollen und in Streifen schneiden.

Bouillon (Fleisch- Hühner- oder Gemüse) aufkochen und die Flädli hinzugeben und nur noch heiss werden lassen. Nach Geschmack Peterli und Schnittlauch drüberstreuen.

HAUPTGANG: UNGARISCHES GULASCH MIT KNÖDEL

Gulasch
800 g Rindsvoressen
200 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 EL Butter
1 EL Paprika edelsüss
1 EL Paprika scharf
2 Lorbeerblätter
1 TL Essig
250 g Pelati
2 Rote Peperoni
2 EL Crème fraîche
Salz & Pfeffer

Das Rindsgulasch würzen, die Zwiebeln und den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Butter in einem Bräter zerlassen und das Fleisch scharf anbraten und die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen.

Nun die beiden Paprika, Salz, Lorbeer, Essig und die Pelati untermischen und mit ca. 500ml Wasser aufgiessen. Das Ganze für ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen.

Die Paprika in Würfel schneiden und ca. 20 Minuten vor der Garzeit dazugeben. Die Crème fraîche unterrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

Semmelknödel

500 g Weissbrot (z.B. Weggli oder Toastbrot)
1 Prise Muskatnuss
3 EL Mehl
2 Eier
1 TL Butter
1 Zwiebel
1 Bund Peterli
1 Prise Salz
5 dl Milch
1 Prise Pfeffer

Zuerst das Weissbrot in ca. 1cm dünne Scheiben, resp. Streifen schneiden. Die Milch erwärmen und über das Brot giessen. Das Ganze für ½ - ¾ Stunden ziehen lassen. Anschliessend mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feingehackten Peterli und die verquirlten Eier unter die eingeweichte Masse mischen.

Die Zwiebel fein hacken, in einer Bratpfanne mit der Butter andünsten. Dabei darauf achten, dass die Zwiebeln nicht braun werden. Etwas auskühlen lassen und ebenfalls unter die Masse mischen. Alles sehr gut durchkneten.

Mit bemehlten Händen Kugeln (Knödel) formen. Dabei gut zusammendrücken. Die Knödel in einem Topf mit leicht kochendem Salzwasser ca. 15-20 Minuten ziehen lassen, bis die Knödel nach oben steigen. Mit einer Schaumkelle die Knödel aus dem Wasser nehmen.

DESSERT: APFELSTRUDEL

Strudelteig
220 g Weizenmehl
1 Prise Salz
80 ml lauwarmes Wasser
1 Ei
1 EL neutrales Öl

Das Mehl in eine Schüssel geben und alle übrigen Zutaten hinzufügen. Alles mit dem Knethacken der Küchenmaschine zuerst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig kneten. Die Teigkugel mit etwas Öl bestreichen in eine Schüssel legen und zugedeckt mind. 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 160°C (Umluft) und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Füllung
1.2 kg Äpfel
80 g Zucker
½ TL Zimt
2 EL Zitronensaft
2 EL Rum
50 g Paniermehl, ungewürzt
100 g Rosinen (alternativ)
50 g Butter
Mehl
Puderzucker

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und Rum gut vermengen. Nun das Paniermehl und die Rosinen untermischen.

Ein Geschirrhandtuch mit Mehl bestreuen und auch den Teig mit etwas Mehl bestreuen. Mit einem Wallholz so dünn wie möglich ausrollen und den Teig vorsichtig von Hand zu einem Rechteck ziehen, bis man das Geschirrhandtuch sehen kann. Die Butter zerlassen und die Teigränder dünn damit bestreichen.

Die Apfelmasse auf den unteren Drittel des Teiges geben und zu einem «Päckchen» formen. Dabei die Ränder ca. 4-5 cm frei lassen. Nun die seitlichen Ränder nach Innen klappen und das Ganze aufrollen.

Den Strudel mit dem Teigende auf das mit Backpapier ausgelegten Backblech legen, mit flüssiger Butter bestreichen und ca. 40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.