

ZUM PROBIEREN: SPEZIALITÄTEN AUS DEM ELSASS

Was hat das Elsass sonst noch zu bieten? Wir haben ein Probierpaket für Sie zusammengestellt. Es enthält: eine Flasche Crémant, also im Champagnerverfahren hergestellten Schaumwein, vom renommierten Weingut Wantz in Mittelbergheim; eine Flasche Mirabell (Obstbrand aus Mirabellen) von Marcel Windholtz aus Ribeauvillé; ein Glas Choucroute

von der Metzgerei Baradel in Lapoutroie, feine Pralinen von Daniel Rebert aus Wissembourg, ein Lebkuchenherz von Lips aus Gertwiller, ein Glas Entenleberterrinen von Lucien Doriath aus Sultz-les-Bains und ein Glas Zwetschgenkonfitüre mit Vanille von Christine Ferber aus Niedermorschwihr (Konfitüre gekühlt aufbewahren, da sie keine Konservierungsmittel enthält!). Das Paket kostet 69 Euro inkl. Versand.

Zu bestellen bei City and more:
www.cityandmore.de, Tel. 072 21/99 28 99, Fax 072 21/99 28 88.



GUT VORZUBEREITEN

SPECK-GUGELHUPF

16 Stücke • Foto Seite 134

1 Würfel frische Hefe (42 g), ½ TL Zucker, 200 ml Milch, 450 g Mehl, 75 g Butter oder Margarine, 2 TL Salz, 2 Eier; 80 g Walnusskerne, 150 g geräucherter durchwachsender Speck; Mehl für die Arbeitsfläche, Fett und Semmelbrösel für die Form

- Zerkrümelte Hefe, Zucker und etwas lauwarme Milch verrühren, 10 Minuten stehen lassen.
- Mehl, zerlassenes Fett, Salz und Eier in eine Rührschüssel geben. Hefemilch und restliche lauwarme Milch dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Hefeteig verkneten.
- Mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
- Walnusskerne grob hacken und den Speck in feine Würfel schneiden.
- Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig mit den Händen durchkneten. Dabei Nüsse und Speck einarbeiten.
- Teig in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Gugelhupfform (Ø 25 cm) geben und den Teig abgedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.
- Gugelhupf etwa 1 Stunde im Ofen backen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde, PRO STÜCK ca. 205 kcal, E 7 g, F 10 g, KH 22 g.
SMS-KENNZIFFER 040707

EINFACH + PREISWERT

KARTOFFELPFANNE MIT MUNSTERKÄSE

1 Portion • Foto Seite 135 • vegetarisch

250 g gekochte Kartoffeln vom Vortag, 1 Zwiebel, 2 EL Öl, frisch gemahlener Pfeffer, 60 g reifer Munsterkäse

- Kartoffeln und Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
- Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze etwa 15–20 Minuten braten. Dabei mit einem Pfannenwender etwas zusammendrücken, so dass ein Fladen entsteht. Mit Pfeffer würzen.
- Kartoffelfladen mit Hilfe eines flachen Deckels oder Tellers von Zeit zu Zeit vorsichtig wenden, bis er von beiden Seiten kross und braun ist.
- Die Rinde vom Käse abschneiden und den Käse in dünne Scheiben schneiden.
- Wenn der Kartoffelfladen kross und braun ist, die Käsescheiben darauf legen. Deckel auf die Pfanne legen und den Käse einige Minuten cremig schmelzen lassen.
- Kartoffelpfanne sofort servieren.

FERTIG IN 45 Minuten, PRO PORTION ca. 500 kcal, E 17 g, F 34 g, KH 31 g.

DAZU: Speck- oder Schinkenscheiben oder, wenn's vegetarisch bleiben soll, ein gemischter Salat.

SMS-KENNZIFFER 040702

TIPP: Geht auch mit Salzkartoffeln vom Vortag.

GUT VORZUBEREITEN

EINGEMACHTES KANINCHEN

3 Gläser à 350 g • Foto Seite 136

1 küchenfertiges Kaninchen (1,8 kg; vom Fleischer zerlegen und entbeinen lassen; ergibt etwa 700 g reines Kaninchenfleisch), 2 TL Pfefferkörner, 1–2 TL Meersalz, etwa je 200 g Gänse- und Schweineschmalz, 2 Knoblauchzehen, 6 Stängel Thymian

- Kaninchenfleisch abspülen, trocken tupfen und würfeln. Pfefferkörner grob zerstoßen. Die Kaninchenwürfel ringsherum mit Salz und zerstoßenem Pfeffer würzen.
- Gänse- und Schweineschmalz erhitzen und das Kaninchenfleisch darin rundherum anbraten.
- Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln, von 3 Stängeln die Blättchen abstreifen.
- Knoblauch und Thymianblättchen zum Fleisch geben, alles bei kleiner Hitze abgedeckt etwa 1 Stunde gar ziehen lassen. Dabei sollte das Fleisch ganz mit Schmalz bedeckt sein.
- Kaninchenfleisch in saubere Einmachgläser geben, mit Schmalz bedecken und zur Deko je einen Thymianzweig darauf legen.
- Zum Servieren das Kaninchenfleisch portionsweise langsam im Schmalz erwärmen.

FERTIG IN 1 Stunde 30 Minuten, PRO GLAS ca. 1430 kcal, E 51 g, F 138 g, KH 0 g.

DAZU: Feldsalat, Tomaten, Cornichons und kräftiges Bauernbrot.

SMS-KENNZIFFER 040710

TIPP: Mit Schmalz bedeckt hält sich das Kaninchen im Kühlschrank etwa 3 Wochen.

SMS-Service – alle Rezepte haben eine Kennziffer. Senden Sie z. B. BRIGITTE 040710 an die Kurzwahlnummer 81500 (Computel, 0,49 Euro/SMS, VFD2-Anteil 0,12 Euro), und Sie bekommen die Zutatenliste zum Rezept aufs Handy geschickt.



NEU! BRIGITTE-FOTOHANDY-SERVICE

Haben Sie Lust, elsässische Küche live zu genießen?

Dann nutzen Sie unseren neuen Fotohandy-Service: Damit können Sie sich zu den zwei Spezialitäten, die mit einem Handy-Symbol gekennzeichnet sind, Restaurant-Tipps im Elsass zuschicken lassen – Häuser, in denen das Gericht besonders gut schmeckt. Fotografieren Sie mit Ihrem Handy das Bild und schicken Sie es per MMS mit dem Kennwort TIPP an die Kurzwahl 99555 (Kosten 1,49 Euro plus Netzbetreiber-MMS-Transport).

Styling: Dörthe Schenk

Mit wenigen Klicks zu mehr BRIGITTE-Rezepten: www.brigitte.de