



Württembergische Straße 119
76646 Bruchsal

Telefon 0 72 51 / 8 11 11
Telefax 0 72 51 / 8 66 66

E-mail: Schmitt-Bruchsal@t-online.de
Internet: www.Schmitt-Partyservice.de

Kulinarium am 23.03.2022

Deftiges aus Baden und Württemberg

**Kräftige Rinderbrühe mit Würfel von
Karotten, Lauch und Sellerie mit
Scheiben von gerollten Maultaschen, die mit einer
Mischung aus
Gemischtem Hackfleisch, angebratenen Fleischwurstwürfel
und Zwiebel, gehacktem Blattspinat und fein geschnittener
Petersilie, getrockneten Weißbrotwürfeln und Eiern,
gewürzt mit Muskat, Salz und weißem Pfeffer und Majoran,
gefüllt, und dann am Stück gekocht werden.**

**Heißgeräuchertes Rotfleischforellenfilet
Aus dem Wacholder / Buchenrauch mit
Honig / Senfsoße, die aus Mayonnaise, Senf,
Honig, Dill und Chilipulver hergestellt wird.
Dazu einen gemischten Blattsalat und Brötchen**

Badischer Bäckerofe

Verschiedene Fleischsorten nach Wahl (Kalbszunge, Kalbsnieren, Rinderbug, Schweinebauch) in einem Sud aus Wasser, Wurzelgemüsen, Salz, Wacholder, Lorbeer, Nelken und Pfefferkörner entsprechend ihrer jeweiligen Garzeit garen.

Heimische Gemüse, wie Karotten, Kohlrabi, Wirsing, Petersilienwurzel, Zwiebel und Kartoffel werden mit frischen Kräutern gemischt in eine Kasserole gegeben.

Dazu kommen Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Wacholderbeeren.

Zugedeckt im Backofen bei ca 170 Grad Umluft zu zwei drittel fertig garen, dabei immer wieder mit dem vorher entstandenen Fleischsud und Weißwein angießen.

Im letzten Gardrittel mit dem geschnittenen Fleisch belegen und fertig garen.

Mit Bratensoße und Preiselbeeren servieren.

Bratapfel mit Weinschaum

Für die Bratapfelfüllung gemahlene Haselnüsse, Honig, Zimt, Rosinen, zerbröselte Vanillekekse mit etwas Sahne zu einer glatten Masse verarbeiten

Äpfel abdeckeln und aushöhlen. Mit der Masse füllen und den Deckel wieder aufsetzen. Mit Butter bestrichen bei 160 Grad Umluft backen.

In der Zwischenzeit Eigelbe, Vanille, Weißwein und Zucker in einer Metallschüssel mischen, und im Wasserbad heiß aufschlagen (Nicht zu heiß), bis eine schaumige Soße entstanden ist.

Zusammen mit dem Bratapfel und Vanilleeis servieren.