

Deftige Kost, leichter zubereitet

Zuerst stellen wir den "Strammen Max mit Hühnchen und Dipp" vor. Das Gericht ist schnell gebraten, Hühnchenschnitzel und ein Kräuterdipp machen es sehr lecker.

Weißwurst mal ganz anders, das stellen wir in einem neuen Rezept vor. In Bayern wird Weißwurst bis mittags gegessen, die Wurst zieht in heißer Brühe. Wir haben ein "Weißwurst-Kohl-Ragout" daraus gemacht. Es ist ein pikantes Gericht, natürlich mit süßem Senf und Meerrettich.

Nachtsch geht immer. Ein schnelles Dessert mit Pfirsich, Quark und Schmand ist "Pfirsich-Trifle". Das Highlight ist aber die gehackte Schokolade auf dem Dessert.

Strammer Max mit Hühnchen und Dipp



Zutaten für 4 Personen:

600 g Hähnchenschnitzel
Salz, Pfeffer
1 Prise Paprikapulver edelsüß
1 EL Öl, hier Rapsöl
4 TL Kräuterbutter
4 Scheiben Graubrot
4 Scheiben Kochschinken
4 Scheiben Käse, hier: Gouda-Käse
250 g Quark, 20 %
2 EL Vollmilch Joghurt
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1-2 TL süßer Senf
2-3 EL gehackte Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Korb- und andere

Zubereitung:

Hähnchenschnitzel mit Salz, Pfeffer und einer Prise Paprikapulver einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten braten. Graubrot mit Kräuterbutter bestreichen und mit je einer Kochschinkenscheibe belegen. Darauf das gebratene Hähnchenschnitzel platzieren und mit einer Käsescheibe abdecken.

Das restliche Bratfett für das Braten der Spiegeleier verwenden. Würzen mit Salz und Pfeffer.

Dipp: Quark und Joghurt mit einander verrühren, mit Salz, Pfeffer und süßem Senf würzen. Gehackte Kräuter unterrühren. Den Dipp etwas ziehen lassen.

Servieren:

Den Strammen Max mit Hühnchen auf großen Tellern oder einem Holzbrett anrichten. Den Dipp mit reichlich Kräutern servieren. Das Gericht mit gehackten Kräutern bestreuen.

Weißwurst-Kohl-Ragout



Zutaten für 2 Personen:

250 g bayerische Weißwurst
250 g Wirsing, ersatzweise Weißkohl oder Spitzkohl
1 rote Zwiebel
1 EL Öl
1 Dose schwarze Bohnen (425 g)
1 EL süßer Senf
Salz, Pfeffer
70 ml Gemüsebrühe
30 g Meerrettich aus dem Glas oder frisch gerieben als Wurzel
1 Laugenstange
1 EL Butter
Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Weißwürstchen pellen und in Scheiben schneiden. Wirsing und die Zwiebel in Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstreifen kräftig anbraten, etwa 3-4 Minuten. Dann Wirsing zufügen und weitere 4-5 Minuten braten. Die Bohnen abspülen und mit Senf zufügen und unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe ablöschen und aufkochen. Zugedeckt bei mitt-

lerer Hitze mindestens 15 Minuten köcheln lassen.

Meerrettich schälen und fein reiben. Weißwurstscheiben und Meerrettich zum Ragout geben und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Laugenstange längs vierteln und in Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Butter rösten. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Servieren:

Ragout in eine Schüssel füllen und mit Laugenstangen - Croutons anrichten, mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Fortsetzung nächste Seite

Pfirsich-Trifle



Zutaten für 4 Personen:
300 g Pfirsiche aus der Dose
250 g Quark, Magerstufe
200 g Schmand
Puderzucker nach Geschmack

8 TL Preiselbeeren Zubereitung
4 Rippen Schokolade, hier Jogurette
8 Pfirsichspalten

Zitronenmelisse

Zubereitung:

Pfirsiche und etwas Saft mit dem Mixstab pürieren. Quark und Schmand verrühren und leicht mit etwas Puderzucker süßen. Schokolade hacken. Pfirsichhälften in Spalten schneiden.

Fertigstellen:

Pfirsich-Trifle in schönen Gläsern anrichten. Zuerst die Quark/Schmand-Zubereitung ins Glas geben, gefolgt von den pürierten Pfirsichen. Preiselbeeren auf dem Dessert verteilen und nochmals eine Schicht pürierte Pfirsiche darauf geben. Schokolade und Pfirsichspalten auf dem Dessert verteilen und mit Zitronenmelisse dekorieren.