

REZEpte

Kochschule

Marquardt Küchen Holzwickede



14
DEZEMBER

- Helles Joghurtbrot
- Schweinefilet mit Brezenknödel und Champignonsauce
- Gefüllter Bratapfel

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

Deutschlands Nr.1 für Küchen mit Granit

HELLES BROT *mit Joghurt*

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Weizenmehl
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 180 g Joghurt (0,1%)
- 160 ml Wasser (Kalt)
- 140 ml Milch (1,5% Kalt)
- 40 g Butter (Weich)
- 20 g Hefe
- 20 g Salz



So wird's gemacht:

Hefe im Wasser auflösen, mit dem Mehl, dem Joghurt und der Milch 2 min kneten. Salz zugeben und nach und nach die Butter beifügen.

So lange Kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
Den Teig in eine ausgemehlte Backform geben.

Im Kombidampfgarer (Einstellung Dampfgaren) Bei 50 °C, 100 % Dampf, 30 min Gehen Lassen.

Das Gerät Nicht Öffnen (Einstellung Kombidampfgaren/Intervalldampfgaren/ Circo Steam: Ca. 70 % Heißluft Und 30 % Dampf). 60 min Bei 180 °C abbacken.

Guten Appetit

SCHWEINEFILET

mit Brezenknödel und Champignonsauce

Zutaten für 4 Portionen:

- 1,2 kg Schweinefilet
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Öl
- 1 Bund Petersilie, gehackt

Brezenknödel:

- 8 altbackene Brezen
- 4 Eier, verquirlt
- etwas Muskatnuss
- 1 kleine Zwiebel,
- ½ Bund Petersilie, fein gehackt
- ½ L Milch
- Salz, Pfeffer
- 40 g Butter

Champignonsauce:

- 600 g Champignons
- 4 Schalotten, 50 g Butter, 1 Bund Petersilie, fein gehackt, etwas Limettensaft,
- 400 g Sahne, Salz, schwarzer Pfeffer

So wird's gemacht:

Das Fleisch in 8 Teile portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in Öl anbraten. Die Filets in der Petersilie wenden, in einen ungelochten Gareinsatz geben und bei 90°C, Dampfgarstufe, ca.20 Minuten garen.

Tipp: Die Brezenknödel können gleich mitgegart werden.



SCHWEINEFILET

mit Brezenknödel und Champignonsauce

So wird's gemacht:

Die Brezen in Scheiben schneiden.
Milch erwärmen und mit dem Ei unter die Brezen mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 10 Minuten ziehen lassen.
Die Zwiebel fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Zwiebel mit der Petersilie unter die Brezenmasse kneten und den Teig abschmecken.

Aus der Masse ca. 4 cm dicke Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und an den Enden zusammendrehen. In den gelochten Gareinsatz geben und bei 100°C Dampfgarstufe, ca. 10 Minuten garen.

Fertige Brezenknödel aus der Folie nehmen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Champignons gründlich putzen. Die Schalotten fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Pilze zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Petersilie, Limettensaft und Sahne zugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten einige Löffel Champignonsauce auf vorgewärmte Teller geben. Die Filets halbieren, auf die Sauce setzen und 5-7 Scheiben Brezenknödel um das Filet verteilen.



Guten Appetit

GEFÜLLTER BRATAPFEL

mit Marzipan

Zutaten:

- 4 mittelgroße Äpfel
- 1 EL Rosinen
- 2 TL Rum
- 100g Marzipan
- 1 EL gehackte Mandeln
- ½ TL Zimt



So wird's gemacht:

Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen

Rosinen in Rum einweichen. Marzipan, gehackte Mandeln und Zimt mit den Rosinen verrühren und in die Äpfel füllen.

In einen ungelochten Garbehälter geben und garen
Einstellung: Garen 100° je nach Größe der Äpfel ca. 12 min

Guten Appetit

Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel!

BEWERTEN SIE
unser Werksstudio
in Holzwickede
auf Google!



**Und so
einfach geht's**

- 1** Öffnen Sie einen QR-Code-Scanner oder die Kamera App auf Ihrem Handy
- 2** Scannen Sie den QR-Code
- 3** Schreiben Sie uns Ihre Bewertung
Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

