

44. Kalenderwoche 2015

REZEPTE

Rote Bete Focaccia (mediterranes Kräuterbrot)

Zutaten:

Für 4 Personen



500 g Mehl
1 TL Zucker
1 1/2 TL Salz
1/2 Würfel (21 g) Hefe
12 EL Olivenöl
300 g Rote Bete

Fett für die Fettpfanne

8–10 Stiele Thymian

150 g Ziegenfrisch-
käse
2 EL Schlagsahne
100 g flüssiger Honig
2 TL Pinienkerne
grobes Meersalz

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. + Backzeit 20-25 Min.

500 g Mehl, 1 TL Zucker und 1 1/2 TL Salz in einer Rührschüssel mischen. Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. 4 EL Öl und Hefewasser zur Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 25 Minuten gehen lassen.

Rote Bete in Salzwasser 25-45 Min. garen. Abschrecken und schälen.

Teig mit bemehlten Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; tiefes Backblech) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig darauf ausrollen. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

Inzwischen Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Rote Bete in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

Ziegenfrischkäse,

Sahne und

Honig verrühren. Backofen vorheizen (200 °C).

Mehrere Mulden in den Teig drücken. Teig mit Frischkäsemasse bestreichen. Mit 8 EL Öl beträufeln. Rote Bete Scheiben darauf verteilen. Pinienkerne darüber streuen. Mit ca. 3/4 des Thymian bestreuen. Im Ofen 20–25 Minuten backen. Mit restlichem Thymian und Meersalz bestreuen.

Rindergulasch mit Kürbis süß-sauer

Zutaten:

Für 4 Portionen



500 g Rindergulasch
3 EL Öl
350 g Zwiebeln
375 ml Fleischbrühe
Salz
Pfeffer
7 EL Essig
Zucker
75 g Rosinen
500 g Kürbis

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 110 Min.

Das Fleisch gut trocken tupfen.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Gulasch darin portionsweise anbraten. Die Zwiebeln abziehen und in Würfel scheiden. Zum Gulasch geben und kurz mitbraten. Mit der Brühe ablöschen. Salz, Pfeffer, Essig und Zucker zufügen. Die Rosinen waschen und ebenfalls zufügen. Zugedeckt alles 1 Stunde schmoren lassen.

Inzwischen den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch waschen und würfeln. Nach Ende der Garzeit die Kürbiswürfel zum Gulasch geben und nochmals 10 Min. kochen. Das Gulasch süß-sauer mit Honig und Essig abschmecken.