



Landhotel WEINGOLD Guntersblum

Köche: Hervé Messmer & Dirk Löb

Motto: Gut und preiswert kochen
für eine 4-köpfige Familie

VORSPEISE

Kartoffel-Lauchsüppchen

HAUPTSPEISE

In Spätburgunder geschmorte
Schweinebäggelsche
auf Kartoffelstampf

NACHSPEISE

Crème Brûlée



VORSPEISE

Kartoffel-Lauchsüppchen

(Für 2 Erwachsene und 2 Kinder)

300g	Mehlige Kartoffeln (waschen, schälen, in walnussgroße Würfel schneiden)
1 Stange	Lauch (längs aufschneiden und waschen – dann in Ringe schneiden)
40g	Butter
500ml	Wasser
1	Zwiebel (mittelgroß)
250ml	Sahne
Salz	

Butter mit kleingeschnittenen Zwiebeln im Topf glasig andünsten, dann die geschnittenen Kartoffel und geschnittenen Lauch dazu geben und anschwanken. Dann Wasser dazu geben mit einer Prise Salz. Ungefähr 20 Minuten köcheln lassen. Im Topf mit Pürierstab mixen bis alles fein püriert ist, dann die Sahne dazu geben und mit Salz nachwürzen. Nochmal sämig mixen und dann servieren.

Kleiner Tipp: Dazu Croutons aus dem Brot des Vortages in kleine Würfel schneiden, im Ofen bei 160 Grad für ca. 8 Minuten anbräunen.



HAUPTSPEISE

Geschmorte Schweinebäckchen

In Spätburgunder auf Kartoffelstampf
(Für 2 Erwachsene und 2 Kinder)

600g Magere Schweinebäckchen (vom Metzger)
15ml Sonnenblumenöl
2 El Tomatenmark
300g Zwiebel (schälen, waschen würfeln)
1 Bund Suppengrün (schälen, waschen würfeln) – etwas Petersilie beiseite legen
250ml Spätburgunder trocken
2 Lorbeerblätter, 2 Wacholderbeeren, 1 Gewürznelke
100g Butter
Salz und schwarzer Pfeffer
1,5 l Wasser

Schweinebäckchen goldbraun in Öl und 30g Butter anbraten. Die gewürfelten Zwiebeln und Suppengrün dazu geben und mit Tomatenmark anrühren. Mit Spätburgunder ablöschen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Direkt mit Wasser auffüllen, aufkochen und ca. 40 Minuten köcheln lassen. Wenn sich Schaum bildet diesen von der Oberfläche abschöpfen und Lorbeer, Wacholder und Nelke dazu geben und weiter köcheln lassen. Mit einem spitzen Messer die Bäckchen prüfen, wenn sie von der Spitze abgehen, sind diese gar. Bäckchen raus nehmen und im Ofen warmhalten und die Brühe auf 2/3 der Menge reduzieren lassen. Die reduzierte Grundsauce durch ein Haarsieb sieben. Die Bäckchen in die Sauce geben, die restliche 70g Butter dazu tun und sämig rühren. Abschmecken und auf Kartoffelstampf servieren.



HAUPTSPEISE

Geschmorte Schweinebäckchen
Spätburgunder auf **Kartoffelstampf**
(Für 2 Erwachsene und 2 Kinder)

450g mehliges Kartoffeln (gewaschen, geschält, gewürfelt)
40g Butter
250ml Milch
Salz und Muskatnuss

Die geschnittenen Kartoffeln in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und mit einer guten Prise Salz kochen bis Kartoffeln nach ca. 25 Minuten gar sind.
Dann 90% des Wasser wegschütten, das restliche Wasser mit Kartoffeln im Topf mit Milch und Butter mischen und stampfen (mit einem Handstampfer). Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und anrichten.

Tipp: Von der Petersilie aus dem Suppengrün ein paar Blätter zur Dekoration der Speise aufheben und zum Schluss als Dekoration dazugeben



NACHSPEISE

Crème Brûlée

(Für 2 Erwachsene und 2 Kinder)

4	Eier (XL)
350ml	Sahne
70g	Zucker
1	Vanilleschote
50g	Braunen Zucker

4 kleine feuerfeste Schälchen und einen kleinen Bunsenbrenner

Das Eigelb der 4 Eier trennen (Eiweiß kann eingefroren werden). Das Eigelb mit 250ml Sahne verrühren und Zucker drunter rühren. Die restlichen 100ml Sahne mit der längs aufgeschnittenen Vanilleschote samt ausgekratztem Vanillemark kurz aufkochen und dann zu der restlichen Masse zusammenrühren. Die Schote dann rausnehmen (nicht weg schmeißen) und die Masse dann in die Schälchen füllen. Die Schälchen in den vorgeheizten Backofen bei 160 Grad für ca. 12-18 Minuten ziehen (stocken) lassen. Dann raus nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Crème mit braunen Zucker bestreuen und mit einem kleinen Bunsenbrenner den Zucker karamellisieren (bräunen).

Kleiner Tipp: Der Zucker ist richtig karamellisiert, wenn mit einem Löffelrücken auf dem Zucker geklopft werden kann.