

Rezept des Monats Januar **Galloway - Rouladen**

Traditionell werden Rouladen aus der Unterschale (18) des Rindes geschnitten. Je nachdem wie viele Personen Sie bekochen und ob es "gute Esser" sind, rechnet man 1 bis 2 Rouladen pro Person.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Rouladen
- mittelscharfer Senf, Salz, Pfeffer
- 4 eingelegte Gurken (süß-sauer eingelegt), in Streifen geschnitten
- 8 Scheiben Speck
- 1 Bund Suppengemüse
- Tomatenmark
- nach Bedarf Rotwein

Zubereitung

Die Galloway-Rouladen unter kaltem Wasser kurz abspülen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und dem Senf bestreichen. Jede Roulade mit 2 Scheiben Speck belegen und 1 Gurke (in Streifen geschnitten) etwa in der Mitte platzieren. Nun die Roulade zusammenrollen und mit einem Spieß feststecken.

Die Rouladen in einem Bräter von allen Seiten in Fett kräftig anbraten, dann herausnehmen und warm halten. Das Suppengemüse in grobe Würfel hacken, im Bratenfett anbraten und einen Klecks Tomatenmark hinzugeben.

Die Rouladen wieder hinzufügen. Mit Wasser und Rotwein auffüllen, bis die Rouladen zu 3/4 mit Flüssigkeit bedeckt sind. Anschließend 2 Stunden im Backofen bei 180° schmoren lassen. Bei Bedarf Wasser oder Rotwein nachfüllen.

Ein klasse Soße lässt sich nach dem Schmoren der Rouladen aus dem Sud herstellen. Diesen einfach durch ein Sieb geben und bis zur gewünschten Konsistenz binden.

Dazu passen Rotkraut und Klöße - oder auch grüne Bohnen und Kartoffeln.

Rezept des Monats Februar **Käse-Lauch-Suppe**

Bei allen Hackfleischgerichten verwende ich fast nur noch Galloway-Gehacktes. Es ist lecker, lässt sich wunderbar anbraten und dank der Fleischreife zieht es kein Wasser...

Zutaten für 10 Personen

- 1 kg Galloway Gehacktes
- 4-6 Stangen Lauch (je nachdem wie große sie sind)
- 5 Päck. Schmelzkäse (gerne auch mit Kräutern)
- 1-2 Päck. Schmand
- ca. 1 Liter Wasser, Gemüsebrühe nach Bedarf
- Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch, Muskat

Zubereitung

Das Galloway-Gehackte in einer Pfanne anbraten, bis es klein und krümelig ist. Den Lauch in kleine Ringe schneiden und nach dem Gehackten ca. 5 Minuten ebenfalls in der Pfanne anbraten.

Das Hack-Lauch-Gemisch in einen Topf umfüllen und mit ein wenig Wasser aufgießen und zum Köcheln bringen. Den Käse hinzugeben und schmelzen lassen, anschließend den Schmand.

Die Suppe jetzt bis zur gewünschten Konsistenz mit Wasser auffüllen und mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskat, Chilie und Knoblauch würzen.

Dazu passt besonders gut Baguette.

Rezept des Monats April Szegediner Gulasch

Zutaten für 4 Personen:

Ca. 800gr	Galloway – Gulasch Etwas Öl oder Fett zum anbraten
300gr.	Zwiebeln
2 geh. TL	Paprikapulver (scharf), Salz und Pfeffer
Ca. 3-4 EL	Tomatenpüree (aus der Dose)
Je 1 große	rote und grüne Paprika (evtl. auch gelbe)
150gr.	Creme fraiche
1-2	ganze Lorbeerblätter
3-4	Wacholderbeeren
500gr.	Weinsauerkraut (aus der Dose)
2 Stück	Fleischbrühwürfel
1-2 EL	Mehl oder Soßenbinder

Zubereitung (ca. 1 ½ Std.):

Die auf Gulaschgröße zugeschnittenen Fleischstücke gut anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Zwiebeln klein schneiden, zum Fleisch geben und kurz mitbraten lassen, Tomatenpüree hinzugeben. Mit den im heißen Wasser aufgelösten Brühwürfeln ablöschen.

Paprika klein schneiden und dazugeben. Dabei gut darauf achten, dass alles gut mit Fleischbrühe bedeckt ist. Auf mittlerer Hitze je nach Größe ca. 1 Stunde kochen, bei Bedarf mit Brühe oder Wasser auffüllen.

Sauerkraut, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazugeben und nochmals ½ Stunde bei schwacher Hitze weiterkochen (zwischendurch umrühren).

Anschließend mit Mehl oder Soßenbinder binden und die Lorbeerblätter herausnehmen. Zum Schluss die Creme fraiche unterrühren.

Als Beilagen passen Salzkartoffeln oder Kartoffelknödel

Rezept des Monats April Rinderzunge in Kapernsauce

Zutaten für den Sud:

- 3 Liter Salzwasser
- 2 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln, halbiert
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner

Zutaten für die Kapernsauce:

- 60gr. Butter
- 50 - 60gr. Mehl
- $\frac{3}{4}$ Liter Sud
- 1 $\frac{1}{2}$ EL Kapern
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL trockener Weißwein
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Sahne

Zubereitung (Dauer etwa 3 $\frac{1}{2}$ Std.):

Zunge gründlich waschen, in einem Suppentopf in kaltem Salzwasser mit allen Zutaten für den Sud aufsetzen, zum Kochen bringen, abschäumen. Zugedeckt knapp am Siedepunkt etwa 3 Stunden kochen. Die Zunge ist gar, wenn sie sich an der Spitze weich ansticht. Dann die Zunge aus dem Sud nehmen und kalt abbrausen. An der Spitze die Haut einschneiden und abziehen. Im Sud warmhalten.

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze anrühren, nach und nach mit durchgeseibtem Sud aufgießen. 10 Minuten kochen. Kapern dazugeben, mit Zitronensaft, Wein, Zucker und bei Bedarf mit Salz abschmecken. Eigelb und Sahne verquirlen und unter die Sauce rühren, jetzt nicht mehr kochen lassen.

Zunge in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden, anrichten und mit Sauce übergießen. Als Beilage eignen sich Nudeln.

Rezept des Monats Mai Rinderbraten mit grünen Bohnen

Zutaten (für 4 Personen):

1kg	Rinderbraten
500gr.	grüne Bohnen
500gr.	Kartoffeln
1	Zwiebel, gewürfelt
2	Knoblauchzehen, gehackt
1 EL	Bohnenkraut
	1 Prise Salz, Pfeffer

Für die Marinade:

100ml	Olivenöl
2	Zwiebel, gewürfelt
2	Knoblauchzehen, gehackt
2	Lorbeerblätter
1 Zweig	Rosmarin
3	Wacholderbeeren, angedrückt
	1 Prise Salz, Pfeffer

Zubereitung (ca. 2 ½ Std):

Das Rindfleisch abwaschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade bestehend aus Olivenöl, gewürfelten Zwiebeln, gehacktem Knoblauch, angedrückten Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Rosmarin in einen Plastikbeutel geben und das Fleisch hinzufügen. Das Ganze über Nacht marinieren lassen.

Am nächsten Tag den Römertopf nach Gebrauchsanweisung wässern.

In der Zwischenzeit die Bohnen putzen und die geschälten Kartoffeln in Spalten schneiden. Nun den Boden des Römertopfes mit den Bohnen und Kartoffeln füllen. Die gewürfelte Zwiebel und den gehackten Knoblauch hinzufügen. Alles mit dem Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen. Als nächstes das Fleisch in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten und danach auf das Kartoffel-Bohnenbett geben. Nun den Römertopf schließen und in den kalten Backofen stellen. Bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) ungefähr 2 Stunden garen lassen.

Rezept des Monats Juni **Carpaccio von der Rinderzunge**

Zutaten (für 4 Personen):

100 g	Weißer Rettich
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Schnittlauch
2 TL	Kapern, klein
2 EL	Balsamico-Essig
	Salz
	Zucker
	Weißer Pfeffer
3 EL	Öl
250gr.	Rinderzunge (gepökelt und gekocht)

Zubereitung (Dauer ca. 2 Stunden):

Den Rettich schälen und in kleine, dünne Stifte schneiden. Die Basilikumblättchen von den Stielen zupfen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kapern in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen.

Balsamico-Essig und Öl mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Die Rinderzunge in dünne Scheiben schneiden und mit einer Kasserolle oder anderem kleinen Topf plattklopfen.

Die Fleischscheiben flach nebeneinander auf eine Platte legen. Mit Rettich, Basilikum, Schnittlauch und Kapern bestreuen, die Salatsauce darübergerben.

Dazu passen perfekt italienisches Weißbrot und Weißwein.