

Hackrouladen Schwarzwälder Art

Zutaten für 4-6 Personen:

1 Brötchen (vom Vortag)
4 mittelgroße Zwiebeln
750 g gemischtes oder Rinderhack
2 Eier
1 EL mittelscharfer Senf
Salz
schwarzer Pfeffer
Edelsüß-Paprika
8 Scheiben Schwarzwälder Schinken (ca. 100 g)
8 kleine Gewürzgurken (Glas)
2-3 EL Öl
1 gehäufter EL Mehl
100 g Schlagsahne
1-2 TL klare Brühe
1/2 Bund Petersilie
Gefrierbeutel oder feste Frischhaltefolie
Holzspießchen

Zubereitung:

1. Brötchen einweichen. Zwiebeln schälen. 1 hacken, 3 in Ringe schneiden. Hack, Eier, ausgedrücktes Brötchen, Zwiebelwürfel, Senf, Salz, Pfeffer und Edelsüß-Paprika verkneten.
2. Hackmasse achteln und auf dem Gefrierbeutel zu flachen Rouladenscheiben drücken. Mit je 1 Scheibe Schinken und 1 Gurke belegen. Mithilfe des Beutels aufrollen, feststecken.
3. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Rouladen darin rundum ca. 10 Minuten braten. Herausnehmen. Zwiebelringe im Bratfett goldbraun braten. Mehl darin anschwitzen. Ca. 1/2 l Wasser, Sahne und Brühe einrühren, aufkochen. Rouladen in die Soße legen und zugedeckt 10-15 Minuten schmoren.
4. Petersilie waschen, hacken. Zwiebelsoße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles anrichten und mit Petersilie bestreuen. Dazu schmecken Butter-Möhrrchen und Spätzle.

Schwarzwälder Schinken-Vesper

Zutaten für 4 Personen:

250 g Magerquark
100 g Doppelrahm-Frischkäse
Salz
Pfeffer
1 EL Meerrettich (aus dem Glas)
100 g Löwenzahn oder Rauke
8 Scheiben Bauernbrot
125 g Schwarzwälder Schinken
Radieschen zum Garnieren

Zubereitung:

Quark und Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käsemasse halbieren, unter eine Hälfte Meerrettich rühren.

Löwenzahn oder Rauke putzen, waschen, fein hacken und unter den übrigen Käse rühren. Brote mit dem Frischkäse bestreichen und in Stücke schneiden.
Mit Schwarzwälder-Schinken belegen.

Mit Radieschen garnieren.

Schwarzwälder Kirschrolle

Zutaten für 10 Stücke:

4 Eier (Größe M)
190 g Zucker
125 g Mehl
1 TL Backpulver
25 g Kakaopulver
2 Blatt Gelatine
1 Glas (370 ml; Abtr.gew.: 185 g) Sauerkirschen
600 g Schlagsahne
3 EL Kirschwasser
75 g Zartbitter-Schokoröllchen
Zucker zum Bestreuen
Backpapier

Zubereitung:

Eier schaumig schlagen, dabei nach und nach 150 g Zucker einrieseln lassen.

Schlagen, bis der Zucker sich gelöst hat und die Masse dickcremig ist.

Mehl, Backpulver und Kakao mischen, auf die Eiercreme sieben und unterheben.

Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (32 x 39 cm) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas:

Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken.

Auskühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kirschen abtropfen lassen. 400 g Sahne steif schlagen, 40 g Zucker dabei einrieseln lassen.

Gelatine gut ausdrücken, mit Kirschwasser in einen kleinen Topf geben.

Vorsichtig bei schwacher Hitze auflösen. Unter die Sahne rühren. Sahne auf die Biskuitplatte geben und glatt streichen. Die lange Seite der Platte in 5 gleich breite Streifen schneiden. Die Streifen noch einmal quer halbieren. Kirschen, bis auf einige zum Verzieren, auf den Streifen verteilen, jeden Streifen aufrollen.

Ca. 2 Stunden kalt stellen. 200 g Schlagsahne steif schlagen, in eine Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Enden der Röllchen in Schokoröllchen tauchen.

Röllchen mit der Sahne bespritzen. Mit beiseite gelegten Kirschen und restlichen Schokoröllchen verzieren.

Schwarzwälder Nudelsalat

Zutaten für 4 Personen:

300 g Nudeln
Salz
300 g bunte Kirschtomaten
1 Topf Schnittlauch
100 g sehr dünn geschnittener Schwarzwälder Schinken
3 EL Öl
1 Knoblauchzehe
2 EL Joghurt Salat-Creme
150 g Magermilch-Joghurt
1-2 EL Zitronensaft
weißer Pfeffer
Zucker
frische Kräuter zum Garnieren

Zubereitung:

Nudeln in kochendes Salzwasser geben. Ca. 10 Minuten garen, anschließend abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Tomaten putzen, waschen, halbieren. Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.

Schinken in breite Streifen schneiden. Vorbereitete Zutaten und Öl vermengen. Für die Soße Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken. Salat-Creme, Joghurt, Knoblauch und Zitronensaft verrühren.

Mit Salz, Pfeffer, und Zucker abschmecken. Salat mit Soße und frischen Kräutern garniert servieren.

Schwarzwälder Schnitzel

Zutaten für 4 Personen:

750 g Kartoffeln, Fett (Form)
1 Knoblauchzehe
150-200 g Schlagsahne
150 ml Milch
Salz, weißer Pfeffer, Muskat
50 g Emmentaler-Käse
8 dünne Schweineschnitzel (à ca. 100 g)
8 Scheiben (à ca. 10 g) Schwarzwälder Schinken
2-3 EL Mehl, 1 Ei
3-4 EL Paniermehl, 4-5 EL Öl
einige Spritzer Zitronensaft
1 mittelgroße Zwiebel
2 EL Weißwein-Essig, Zucker
1 Kopfsalat
100 g Kirschtomaten
Holzspießchen

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln.
In eine gefettete flache Auflaufform (ca. 24 cm Ø) schichten. Knoblauch schälen, fein hacken. Mit Sahne und Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über die Kartoffeln gießen und Käse darüber reiben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 45-50 Minuten backen.

Schnitzel trockentupfen, evtl. etwas flacher klopfen. Mit je 1 Scheibe Schinken belegen, feststecken. Schnitzel erst im Mehl, dann im verquirlten Ei, zuletzt im Paniermehl wenden. In 2 EL heißem Öl pro Seite 2-3 Minuten braten. Mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel schälen, würfeln. Mit Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 2-3 EL Öl verrühren. Salat putzen, waschen. Tomaten waschen, in Spalten schneiden. Salatzutaten und Marinade mischen. Alles anrichten.

Crepes „Schwarzwälder Art“

Zutaten für 4 Personen:

1 Glas (720 ml) Kirschen
2 EL Kirschwasser
1-2 EL Speisestärke
75 g Mehl
1 Ei (Größe M)
1/8 l Milch
Salz
1 EL Butter und Margarine
50 g Zartbitter-Schokolade
100 g Schlagsahne
1/2 Päckchen Vanillin-Zucker
1 EL Puderzucker
Zitronenmelisse
kleiner Gefrierbeutel

Zubereitung:

Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 4 Esslöffel Saft, Kirschwasser und Stärke glatt rühren. Rest Saft aufkochen lassen. Angerührte Stärke einrühren und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Kirschen unterheben. Kompott auskühlen lassen. Mehl, Ei, Milch und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Teig ca. 5 Minuten quellen lassen. Fett portionsweise in einer Pfanne (ca. 16 cm Ø) erhitzen. Aus dem Teig nacheinander 4 dünne Crêpes backen. Fertige Crêpes warm stellen. Schokolade hacken und in einen Gefrierbeutel geben. Gefrierbeutel in heißes Wasser stellen. Schokolade darin schmelzen.

Eine kleine Ecke abschneiden.

Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln lassen.

Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Pfannkuchen auf Teller verteilen. Mit Kirschkompott füllen und darüber klappen. Schokolade in Streifen darüber spritzen. Sahne in Tuffs neben die Crêpes spritzen. Alles mit Puderzucker bestäuben und mit Melisse verzieren.

Forelle „Schwarzwälder Art“

Zutaten für 4 Personen:

4 Forellen (à ca. 250 g)
Salz
2-3 EL Zitronensaft
150 g Schalotten
250 g Champignons
1 unbehandelte Zitrone
weißer Pfeffer
ca. 3/4 l badischer Riesling-Sekt
750 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln
50 g weiche Butter
1 gehäufte TL Mehl
200 g Schlagsahne
1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

Forellen gründlich innen und außen waschen, trocken tupfen. Innen und außen salzen, mit Zitronensaft beträufeln und in eine Auflaufform legen. Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden. Pilze säubern und putzen, in Scheiben schneiden. Zitrone waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Zitronenscheiben in den Bauch der Fische legen. Schalotten und Pilze über den Forellen verteilen. Mit Pfeffer würzen. Sekt angießen, so dass die Fische gerade damit bedeckt sind. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: nicht geeignet/ Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten garen. Die Fische sind gar, wenn sich die Rückenflosse ohne Widerstand herausziehen lässt. Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Fische vorsichtig aus dem Sud nehmen, warm stellen. 25 g Butter und Mehl mit einer Gabel gut verkneten. Sud einmal aufkochen, Mehlbutter in Flöckchen einrühren und 2-3 Minuten köcheln lassen. Sahne zugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen. Petersilie waschen, trocken tupfen, etwas zum Garnieren beiseite stellen. Rest in Streifen schneiden. 25 g Butter in einer Pfanne schmelzen. Kartoffeln und Petersilie darin schwenken. Forellen mit Soße und Kartoffeln servieren. Mit beiseite gelegter Petersilie garnieren.

Schuhsohlen nach Schwarzwälder Art

Zutaten für 14 Stück:

4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
100 g Mehl
80 g Speisestärke
1 TL Backpulver
2 EL Mandelblättchen
1 Glas (720 ml; Abtr.gew. 450 g) Kirschen
2 Becher (à 200 g) Schlagsahne
2 Päckchen Sahnefestiger
1 EL Puderzucker
Zitronenmelisse zum Verziern
Backpapier für Backbleche

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß und 2 Esslöffel Wasser steif schlagen. 125 g Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb zufügen und verrühren. Mehl, 50 g Speisestärke und Backpulver vermischen, auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben.

Mit einem Esslöffel je 7 „Schuhsohlen“ (ca. 10 cm lang und 7 cm breit) auf zwei Backbleche geben, die Hälfte mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen. In der Zwischenzeit Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Kirschsafft mit restlichem Zucker aufkochen lassen. Restliche Speisestärke und 3-4 Esslöffel Wasser glatt rühren. Den kochenden Saft damit andicken. Nochmals aufkochen lassen und die Kirschen unterheben. Kirschkompott auskühlen lassen. Schuhsohlen aus dem Ofen nehmen, sofort vom Backpapier lösen und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen, dabei den Sahnefestiger einrieseln lassen. Auf die Hälfte der Schuhsohlen ohne Mandelblättchen das Kirschkompott verteilen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf das Kompott spritzen. Die mit Mandeln bestreuten Schuhsohlen mit Puderzucker bestäuben. Auf die Sahne setzen und leicht andrücken. Mit einem Elektromesser halbieren. Nach Belieben mit Zitronenmelisse verziert servieren.

Ergibt 14 Hälften.

Pizza mit Schwarzwälder Schinken

Zutaten für 4 Personen:

400 g (1 Rolle) Blechpizzateig aus dem Kühlregal
150 g Raclettekäse am Stück
3 Stiele Majoran
300 g Schmand
Salz
Pfeffer
1 Bund Frühlingszwiebeln
100 g Schwarzwälder Schinken in dünnen Scheiben

Zubereitung:

Backofen vorheizen Umluft: 200 Grad

Teig mitsamt dem Papier auf einem Backblech ausrollen.
Käse reiben. Majoran waschen, trocken schütteln und hacken.
Beides unter den Schmand rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Auf die Pizza streichen.

Frühlingszwiebeln putzen und waschen. In dünne Ringe schneiden und
auf die Pizza streuen. Im heißen Backofen ca. 20 Min. backen.

Nach dem Backen den Schinken darauf verteilen.

Rinderrouladen in Apfel-Cidresoße mit Romanesco

Zutaten für 4 Personen:

3 Äpfel , 4 Rinderrouladen (à ca. 200 g)
Salz und Pfeffer, 1 TL Speisestärke
75 g Meerrettich (aus dem Glas)
4 Scheiben Schwarzwälder Schinken (à ca. 10 g)
2 mittelgroße Zwiebeln
2 EL Butterschmalz , 25 g Butter oder Margarine
350 ml Cidre (lieblich)
400 ml Gemüsebrühe (Instant)
1 kleine Zimtstange, 1 Gewürznelke , 1 Kopf Romanesco
1-2 EL Zitronensaft, 1 Packung (450 g) tiefgefrorene Kartoffelbällchen
evtl. 3-4 Stiele Majoran und rosa Beeren zum Bestreuen
Rouladennadeln

Zubereitung:

2 Äpfel waschen, trocken reiben, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Rouladenfleisch auf ein Küchenbrett legen, salzen und mit Meerrettich bestreichen. Mit je 1 Scheibe Schwarzwälder Schinken und Apfelspalten belegen, aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Butterschmalz in einer Schmorpfanne erhitzen und die Rouladen unten Wenden kräftig anbraten. Zum Schluss Zwiebeln zufügen, kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Cidre und Brühe ablöschen, Zimt und Nelke zufügen und aufkochen. Zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren. Inzwischen Kartoffelbällchen auf ein Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 20-24 Minuten backen. Romanesco putzen, in Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen. In kochendem Salzwasser 10 Minuten garen. Übrigen Apfel waschen, trocken reiben, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Fett in einem Topf erhitzen und die Apfelscheiben darin weich dünsten. Romanesco zufügen und schwenken. Warm stellen. Fertige Rouladen aus dem Schmorfond nehmen. Stärke mit kaltem Wasser glatt rühren. In den Fond rühren, kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker abschmecken. Zimt und Nelke entfernen und die Rouladen in der Soße erwärmen. Rouladen aufschneiden und mit Apfelscheiben, Romanesco und Kartoffelbällchen auf Tellern anrichten. Mit Majoran garnieren und mit Rosa Beeren bestreuen.

Herzhafte Apfel-Porree-Quiche mit Schwarzwälder Schinken

Zutaten für ca. 8 Stücke:

1–2 Stangen Porree (Lauch; ca. 250 g)
100 g Schwarzwälder
Schinken in Scheiben
1 EL Öl
2 kleine Äpfel
(z. B. Jonagold; ca. 300 g)
1 Rolle (270 g) frischer Blätterteig (24 x 42 cm; aus dem Kühlregal)
2–3 EL Paniermehl
200 g Schmand
4 Eier (Gr. M)
Salz
Pfeffer
Backpapier

Zubereitung:

Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.
Schinken in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen.
Schinken darin knusprig braten. Äpfel waschen, vierteln, entkernen, in dünne Spalten schneiden. Schinken aus der Pfanne nehmen. Porree und Äpfel im Bratfett 3–4 Minuten dünsten. Abkühlen lassen.

Eine Quiche- oder Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen.
Teig entrollen und quer halbieren. Teigplatten überlappend in die Form legen, am Rand hochdrücken. Teigboden mit Paniermehl bestreuen.

Ofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2). Äpfel, Porree und Schinken auf dem Teig verteilen. Schmand und Eier verquirlen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. In die Form gießen. Im heißen Backofen auf der untersten Schiene 50–60 Minuten backen. Evtl. abdecken. Quiche warm oder kalt servieren.

Schwarzwälder Kirsch-Käsekuchen

Zutaten für ca. 30 Stücke:

400 g + 200 g + etwas Mehl
12 gestrichener TL Backpulver
100 g + 250 g Zucker
3 Päckchen Vanillin-Zucker
Salz
200 g kalte + 100 g + etwas Butter
9 Eier (Gr. M)
2 Gläser (à 720 ml) Kirschen
1,5 kg Magerquark
abgerieb. Schale von 1/2 Bio-Zitrone
75 g Schoko-Tröpfchen

Zubereitung:

400 g Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, 200 g Butter in Stückchen und 2 Eier erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Für den Brandteig 3/8 l Wasser, 100 g Butter und 1 Pr. Salz aufkochen. 200 g Mehl auf einmal zufügen. Mit einem Kochlöffel rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und sich dort ein weißer Film bildet. Vom Herd ziehen. Sofort 1 Ei mit dem Handrührgerät darunterkneten. Ca. 10 Minuten abkühlen. Noch 1 Ei darunterkneten. Ca. 20 Minuten abkühlen.

Kirschen abtropfen lassen. Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; mind. 3,5 cm tief) fetten, mit Mehl ausstäuben. Mürbeteig mit etwas Mehl bestäuben, auf der Fettpfanne ausrollen und am Rand ca. 2 cm hochdrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Quark, 5 Eier, 250 g Zucker, 2 Vanillin-Zucker und Zitronenschale verrühren. In 3 Portionen unter den Brandteig rühren (der Brandteig verteilt sich körnchenartig). Kirschen und Schoko-Tröpfchen unterheben. Locker auf den Mürbeteig streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 1/4 Stunden backen. Auf der Fettpfanne auskühlen.

Rehkeule Schwarzwälder Art

Zutaten für 4 Personen:

1 Rehkeule (ca. 1,2 kg)
Essig, Salz
4 Wacholderbeeren
1 Messerspitze gemahlener Ingwer
etwas gemahlener Koriander
1 Packung (100 g)
Frühstücksspeck
4 EL Butter oder Margarine
1 Lorbeerblatt , 1 kleiner Zweig Thymian
1 Bund Suppengrün
1 mittelgroße Zwiebel, 4 kleine Birnen
1/2 l trockener Rotwein
1 EL Zucker , weißer Pfeffer
200 g Crème fraîche
Petersilie zum Garnieren, Küchengarn

Zubereitung:

Rehkeule waschen, trocken tupfen und über Nacht in ein mit Essig getränktes Geschirrtuch wickelt. Fleisch um den Knochen etwas einschneiden. Wacholderbeeren zerdrücken. Eine Mischung aus Wacholderbeeren, Salz, Ingwer und Koriander herstellen. Rehkeule damit einreiben. Mit Speckscheiben belegen und mit Küchengarn umwickeln.

Fett in einem Bräter erhitzen. Keule rundherum darin anbraten. Lorbeer und Thymian zufügen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) 1 1/4 Stunden braten.

Ab und zu mit dem Bratfett übergießen. Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Gemüse und Zwiebeln 30 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. In der Zwischenzeit Birnen schälen. 1/4 Liter

Rotwein, 1/8 Liter Wasser und Zucker aufkochen. Birnen darin 20 Minuten garen.

Rehkeule herausnehmen, Küchengarn entfernen und warm stellen. Bratensatz mit restlichem Rotwein und 1/8 Liter Birnensud ablösen. Zum Kochen bringen, Crème fraîche einrühren und zehn Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch und Birnen in die Soße geben und mit Petersilie garnieren.

Dazu schmecken Spätzle.