

**Kochabend 31. Oktober 2005**



## **Sellerie- und Blattsalat**

### **Schweinsvoressen an Paprika-Sauce**

### **Kartoffelstock**

### **Broccoli**

### **Caramelbirnen**

#### **Selleriesalat**

1 Selleri (ca. 400 gr.)  
1 säuerlicher Apfel, geschält

Sauce:

1 EL Senf  
½ TL Salz  
½ TL Zucker  
Wenig Streuwürze  
2 EL Apfelessig  
1 Becher saurer Halbrahm  
2 EL Ananassaft

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren. Sellerie und Apfel direkt in die Sauce reiben und sofort mischen.

2-3 Scheiben Ananas in Stücke geschnitten und 1 Handvoll Baumnuskerne grob gehackt darunter mischen.

#### **Kartoffelstock**

1 kg rohe Kartoffeln, geschält

in dicke Scheiben schneiden oder vierteln

Salzwasser

Kartoffeln begeben, aufkochen, evt. abschäumen, zugedeckt während 10 – 15 Min. knapp gar kochen. Wasser abgiessen, und die Kartoffeln auf der heissen Herdplatte verdampfen lassen. durchs Passevite treiben.

1 EL Planta Margarine

1 Prise Muskat

begeben

3-3 ½ dl heisse Milch

nach und nach dazugiessen, mit dem Schwingbesen gut rühren.

#### **Schweinsvoressen an Paprika-Sauce**

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Schmoren: ca. 1 ¼ Std.

800 g Schweinsvoressen (z.B. Schulter/Laffe)

Bratbutter zum Anbraten

wenig Mehl zum Bestäuben

¾ TL Salz

3 EL Aceto balsamico

1 EL Edelsüss-Paprika  
50 g getr. Tomaten => in Wasser eingelegen  
4 dl Fleischbouillon  
1,8 dl Halbrahm  
Salz, Pfeffer nach Bedarf

Das Fleisch salzen, mit Mehl bestäuben und portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten. Alles Fleisch in die Pfanne zurückgeben. Aceto und Paprika begeben, kurz mitbraten. Die Bouillon dazugiessen, die eingeweichten Tomaten begeben und alles aufkochen. Fleisch zugedeckt im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 1 ¼ Std. schmoren. Herausnehmen, Halbrahm begeben, gut mischen, würzen.

## Caramelbirnen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.  
Ziehen lassen: ca. 3 Std.  
für 6 Personen

100 g Zucker  
2 EL Wasser  
3 dl heisses Wasser  
1 kleines Lorbeerblatt  
6 kleine Birnen (z.B. gute Luise, Conférence), Kerngehäuse mit Messer ausgestochen  
3 dl Milch  
1 TL Maizena  
2 frische Eier  
1 dl Rahm, steif geschlagen

1. Zucker mit Wasser in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.
2. Pfanne von der Platte ziehen. Heisses Wasser dazugiessen, Lorbeerblatt begeben, zugedeckt weiterköcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Birnen begeben, zugedeckt ca. 10 Min. knapp weich köcheln, dabei mehrmals wenden. Birnen in der Kochflüssigkeit abkühlen, anschliessend zugedeckt ca. 3 Std. ziehen lassen.
4. Birnen herausnehmen, Kochflüssigkeit auf 1 dl einkochen, Pfanne von der Platte ziehen. Milch, Maizena und Eier mit dem Schwingbesen gut verrühren, zum Caramel giessen, bei mittlerer Hitze unter Rühren **bis vors Kochen** bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren, durch ein Sieb eine Schüssel giessen, sofort abkühlen.
5. Birnen mit einem Messer mehrmals längs einschneiden. Schlagrahm unter die Creme ziehen, mit den Birnen in Schälchen anrichten.

**Lässt sich vorbereiten:** Birnen und Creme 1 Tag im Voraus zubereiten. Beides separat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Gutes Gelingen wünscht Schagg