

MENÜVORSCHLAG 1

MÜNCHNER MORDSSCHMANKERL

Ein stimmiges 3-Gänge-Menü mit München-Flair. Ideal für alle, die gerne kochen und Wert auf ein liebevoll zubereitetes Menü legen. Dieses Menü ist so konstruiert, dass alle heißen Komponenten entweder lange schmoren oder im Ofen warmgehalten werden können.

Menü

VORSPEISE

Brezn-Bites mit Obatzda-Dip

HAUPTGANG

„Schwabinger Gulasch“ mit Breznknödeln

DESSERT

Blutorangen-Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster



BREZN-BITES MIT OBATZDA-DIP



6 Portionen



leicht



20 Minuten



ZUTATEN

4 Laugenbrezen (vom Vortag)
80 g Weiche Butter
200 g Reifer Camembert
80 g Frischkäse
½ Zwiebel, sehr fein gewürfelt
1 TL Paprikapulver edelsüß
½ TL Kümmel, ganz
Salz & Pfeffer **nach Geschmack**
½ Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
2. Laugenbrezen in ca. 2 cm Würfel schneiden, auf einem Blech verteilen und 6 Minuten goldknusprig rösten. Offen auskühlen lassen, damit sie trocken bleiben.
3. Obatzda anrühren: Camembert grob zerdrücken. Mit Butter und Frischkäse glatt rühren.
4. Würzen: Zwiebel, edelsüßes Paprika und Kümmel sowie Salz und Pfeffer unterheben. Kräftig abschmecken, die Brezn mildern die Würze.
5. Dip in ein kleines Schälchen/Weckglas füllen, mit Schnittlauch bestreuen. Brezn-Bites separat servieren, damit sie knusprig bleiben.

„SCHWABINGER GULASCH“ MIT BREZNKNÖDELN

6 Portionen

mittel

30 Minuten + 2 Stunden Schmorzeit



ZUTATEN

- 1,2 kg** Rinderschulter, in 3 cm-Würfeln
- 100 g** Geräucherter Bauchspeck, gewürfelt
- 3** Zwiebeln, grob gehackt
- 3** Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL** Tomatenmark
- 2 EL** Paprikapulver edelsüß
- 1 TL** Paprikapulver rosenscharf
- 1 TL** Kümmel, ganz
- 750 ml** Rinderbrühe
- 350 ml** (Dunkles) Bier
- 1** Gewürzgurke, fein gewürfelt
- Salz & Pfeffer **nach Geschmack**
- 12 Stück** Breznknödel (fertig oder selbst)
- ½ Bund** Petersilie

ZUBEREITUNG

1. *Optional Fleisch marinieren: Rindwürfel mit 1 EL Senf, 1 EL getrocknetem Majoran und 3 EL Bier mischen, 30 Min. ziehen lassen.*
2. Speck in einem großen Schmortopf auslassen. Fleisch portionsweise scharf anbraten, herausnehmen.
3. Zwiebeln und Knoblauch im Speckfett goldbraun braten. Tomatenmark, beide Paprikapulver und Kümmel 1 Min. mitrösten, bis es duftet.
4. Fleisch zurück in den Topf geben, mit Bier ablöschen, Brühe angießen. Aufkochen, dann zugedeckt 2 Stunden sanft schmoren lassen (kleinste Stufe oder 140 °C Umluft).
5. 10 Minuten vor Ende Gurkenwürfel einrühren
6. Abschmecken mit Salz und Pfeffer; wer mag, 1 TL Kakaopulver für tiefere Farbe/Malz-Note einrühren.
7. Fertige Breznknödel nach Packungsangabe 12 Minuten ziehen lassen. Selbstgemachte Rollen in Klarsicht + Folie wickeln und in leise siedendem Wasser garen. Sprudelndes Kochen vermeiden.
8. Knödel in Scheiben schneiden, Gulasch darüberlöffeln, mit etwas frisch gehackter Petersilie bestreuen.

BLUTORANGEN-KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER



6 Portionen



mittel



30 Minuten



ZUTATEN

Teig

- 8 Eier** (getrennt)
- 250 ml** Milch
- 200 g** Mehl (Type 405)
- 4 EL (aufgeteilt)** Zucker
- 1 Päckchen** Vanillezucker
- 1 Prise** Salz
- 40 g** Butter
- 2** Blutorangen (Abrieb + Saft)

Zwetschgenröster

- 400 g** Zwetschgen (TK o. Glas)
- 2 EL** Zucker
- 50 ml** Blutorangensaft
- 1** Zimtstange

ZUBEREITUNG

1. Bis ca. 4h vor Spielstart: Röster vorbereiten → Zwetschgen mit Zucker, Zimtstange und 50 ml Blutorangensaft 15 Minuten sanft köcheln. Zimt entfernen, abgedeckt beiseitestellen.
2. ~1h vor Spielstart: Teig anrühren → Eigelb mit Milch, Mehl, Vanillezucker und Blutorangenabrieb zu glattem Teig mischen. Eiweiß mit Prise Salz und 2 EL Zucker steif schlagen, vorsichtig unterheben.
3. Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
4. Butter in einer ofenfesten Pfanne (Ø 28 cm) schmelzen, Teig eingleßen, 2 Minuten anbacken.
5. Pfanne in den Ofen stellen und 15 Minuten backen, bis der Schmarrn aufgegangen ist.
6. Ofen auf 60 °C herunterregeln (oder Pfanne zugedeckt beiseitestellen); Schmarrn bis zum Servieren warmhalten.
7. Schmarrn mit zwei Gabeln in Stücke reißen. Restliche 2 EL Zucker darüberstreuen und 2 Minuten unter den Grill (höchste Stufe) karamellisieren. Mit etwas frisch gepresstem Blutorangensaft ablöschen.
8. Schmarrn auf Teller verteilen, heißen Zwetschgenröster als „Tatortspur“ darüberziehen und sofort servieren.