



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Borschtsch



Zutaten (für 4-6 Personen)

2 l Fleischbrühe oder Wasser
200 g Rindfleisch
2 Lorbeerblätter
1 Zwiebel
200 g Weißkohl
150 g Kartoffel
200 g rote Bete
100 g Karotte
1 EL Tomatenmark (oder 2 Tomaten)
100 g Schmalz, Speck oder Butter
1 EL Zucker
1 EL Essig (3%)
100 g saure Sahne
Petersilie und/oder Lauch
Salz, Pfeffer



FEINSCHLECKER

WENN MÄNNER KOCHEN

Fleisch mit wenig (soviel, dass das Fleisch bedeckt ist) kaltem Wasser aufsetzen, erhitzen und kurz aufkochen lassen, bis sich Schaum bildet. Das Wasser wegschütten und die Schaumreste aus dem Topf entfernen. Das Fleisch mit heißem Wasser erneut aufsetzen, aufkochen lassen, eine ganze Zwiebel und Lorbeerblätter hinzugeben Hitze ca.2 Stunden kochen. Serviert wird Borschtsch mit feingehacktem Petersilie oder Lauch und saure Sahne (1-2 EL pro Portion). Dazu passt Schwarzbrot.



Ausgekochte Zwiebel und Lorbeerblätter aus der Fleischbrühe wegschmeißen. Fleisch herausnehmen und klein schneiden



Kartoffel in dickere Streifen schneiden, Weißkohl raspeln.



Beides in die kochende Fleischbrühe (oder ins kochende Wasser) geben und 15 Minuten kochen.



Rote Beete und Karotten in Streifen schneiden oder reiben.



Schmalz, Speck oder Butter in einer Pfanne erhitzen und rote Beete darin 10-15 Minuten bei schwacher Hitze andünsten.



Tomatenmark (oder klein geschnittene Tomaten), Zucker und Essig hinzufügen und kurz weiterdünsten. Wenn die Masse zu trocken wird, etwas Fleischbrühe (oder Wasser) dazu gießen.



Karotten zugeben. Bei geschlossenem Deckel weitere 10 Minuten dünsten.



Gedünstetes Gemüse in den Topf geben.



Fleisch hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Rindsfilet Stroganoff



Für 4 Personen

600 g Rindsfilet, in Würfel geschnitten
Bratbutter zum Anbraten
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
200 g Peperoni, in feine Streifen geschnitten
200 g Champignons, in Scheibchen geschnitten
2 dl Rotwein
1-1 ½ EL Paprika
1 dl Bratensauce, gebunden
2 dl Rahm
100 g Essiggurken, in feine Streifen geschnitten
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Fleisch portionenweise in der heißen Bratbutter kurz und kräftig anbraten, herausnehmen.
- Zwiebeln und Knoblauch in derselben Pfanne in Bratbutter andämpfen. Peperoni und Champignons beifügen, mitdämpfen.
- Mit dem Wein ablöschen, Paprika zugeben. Mit der Bratensauce und dem Rahm auffüllen, aufkochen.
- Gurken und Fleisch beifügen, nur kurz erhitzen, würzen, sofort servieren.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Trüffel-Kartoffelpüree



für 4 Portionen

900 g Kartoffel(n)
240 g Milch
50 g Butter
100 g Käse, Raclette-, milder, fein gerieben
2 Trüffel, schwarze, kleine Sommersalz
1 EL Trüffelöl

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser 25 Minuten kochen, dann abgießen und ausdampfen lassen, anschließend mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen.

Die Milch kurz aufkochen und die Butter darin schmelzen, dann zusammen mit dem Käse nach und nach unter die Kartoffeln stampfen, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat.

Einen Trüffel fein reiben und unter das Püree ziehen, mit Trüffelöl und Salz abschmecken. Anrichten und den anderen Trüffel in Scheiben über das Püree hobeln.