



Folge 2: Weideschweine und bayerische Tapas Rezepte von Katharina Mühlbauer

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Gruß aus Küche: Bayerische Tapas und Wurstsalat

Zutaten Wurstsalat

1 Lyoner
3 Essiggurken
200 g Gouda
1 Zwiebel
Ca. 2 EL Apfelessig
Ca. 2 EL Öl
Essiggurkenwasser, nach Geschmack
Paprikapulver, nach Geschmack
Salz & Pfeffer
½ Bund Frühlingszwiebel, Schnittlauch

Zubereitung

Lyoner und Essiggurken in Scheiben schneiden. Die Zwiebel würfeln und den Käse reiben. Alles vermischen. Für das Dressing Apfelessig, Öl und Essiggurkenwasser vermengen. Gegebenenfalls etwas Wasser zufügen und mit den Gewürzen abschmecken. Mit Frühlingszwiebeln und Schnittlauch dekorieren.

Zutaten Ciabatta mit geräucherter (polnischer) Snackwurst

800 g Weizenmehl
540 g Wasser (52-55 °C warm)
1 Esslöffel Salz
½ Würfel frische Hefe
Pro Brötchen zwei Scheiben geräucherte Snackwurst oder Mettwurst (Polnische)
1 Essiggurken, etwas Kresse und Paprika als Deko

Zubereitung

Das Mehl mit Hefe und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Das handwarme Wasser hinzugeben und kneten, bis eine gute Bindung entsteht. Den Teig abdecken und 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
Den Backofen auf 250 °C vorheizen.
Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kneten und von außen nach innen falten. Den Teig auf einen bemehlten Pizzastein legen und die Oberfläche einritzen und mit etwas Mehl bestreuen.
Einen Topf als Deckel draufgeben und für 30 Minuten in den Backofen geben. Deckel abnehmen, die Kruste mit etwas Wasser befeuchten und für weitere sieben Minuten bei 200 °C backen.

Eine Stunde abkühlen lassen, dann anschneiden und mit Wurst, Essiggurke und Paprika belegen.

Zutaten Knäckebrötchen

350 ml Wasser
120 g Weizenmehl
100 g Haferflocken
75 g Sonnenblumenkerne
50 g Kürbiskerne
50 g Sesam
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz



Zubereitung

Alle Zutaten mit dem Wasser verrühren. Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig dünn auf das Backblech streichen. 15 Minuten backen, dann mit einem Pizzaschneider in Stücke schneiden. Weitere 40 Minuten backen, bis es schön knusprig aussieht. Das Knäckebrot auf dem Blech abkühlen lassen.

Zutaten Lachsschinken-Dip

150 g Quark
100 g Frischkäse
2 EL Sauerrahm
1 Essiggurke
1 Zwiebel
100 g Lachsschinken
1 EL roter und grüner Paprika
2 EL Schnittlauch
Salz & Pfeffer
Kapuzinerkresse als Deko

Zubereitung

Quark, Frischkäse und Sauerrahm cremig rühren. Die restlichen Zutaten kleinschneiden und dazugeben. Abschmecken.

Hauptspeise: „Wammerl“ aus dem Smoker mit Kartoffel-Tornado und Krautsalat

Zutaten Fleisch

3 kg Wammerl (Schweinebauch)
Ca. 6-7 EL BBQ-Rub (je nach Geschmack auch mehr)
1 Glas Honig
130 g Butter
Ca. 200-300 ml BBQ-Soße (je nach Geschmack auch mehr)

Zubereitung

Wammerl abschwarteln (Schwarte und Speck voneinander trennen) und in ca. drei cm große Würfel schneiden. Mit BBQ-Rub einmassieren und luftdicht verpackt über Nacht im Kühlschrank lagern. Die Fleischwürfel im Smoker auf das Gitter legen und zwei Stunden bei 120 °C indirekt garen. Alternativ Grill oder Backofen verwenden.

Nach zwei Stunden die Würfel in eine feuerfeste Form mit Deckel geben und großzügig mit Honig und Butter bedecken. Mit dem Deckel schließen und weitere 1 ½ Stunden garen. Die Würfel gut mit BBQ-Soße bedecken und wälzen und nochmal eine halbe Stunde garen.

Zutaten Kartoffel-Tornado

Pro Person eine große, gleichmäßige Kartoffel
Schaschlikspieße
Salz, Paprikapulver, Currypulver
Schuss Öl

Zubereitung

Kartoffeln auf Spieße stecken und zu Spiralen schneiden. Mit Öl bepinseln und in vorgeheiztem Ofen bei 240 °C circa 30 Minuten backen. Die Gewürze mit einem Schuss Öl vermischen und die Tornados damit einstreichen.



Zutaten Krautsalat

1500 g Weißkohl
300 g Karotten
240 g selbstgemachte Mayonnaise/Aioli (Rezept weiter unten)
240 g Milch
12 EL neutrales Öl
3 EL Balsamico, weiß
3 EL Zitronensaft
120 g Zucker
1 ½ TL Salz
6 Prisen Pfeffer

Zubereitung

Weißkohl und Karotten fein hobeln. Vier Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren gut abtropfen lassen. Milch, Öl, Balsamico, Zitronensaft und Zucker für das Dressing mischen und die selbstgemachte Mayonnaise/Aioli dazugeben und Weißkohl und Möhren unterrühren.

Zutaten selbstgemachte Mayonnaise/Aioli

2 Eier
200 ml Öl
2 Knoblauchzehen
2 EL Senf
1 TL Salz

Zubereitung

Eier, Senf, Salz und bei Aioli Knoblauch mit einem Pürierstab mixen. Das Öl schluckweise dazugeben, damit die Masse emulgiert.

Dessert: Apfel-Crumble mit Vanilleeis, karamellisierten Walnüssen und Karamellsplitter

Zutaten Apfel-Crumble

50 g Schweineschmalz
50 g Butter
80 g Zucker
150 g Mehl
1 Prise Salz
600 g Klaräpfel
1 EL Zitronensaft
40 g Zucker
1 TL Zimt

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Alle Streuselzutaten: Schweineschmalz, Butter, Zucker, Mehl, Salz verrühren. Für die Füllung Äpfel zerkleinern. Zitronensaft, Zucker, Zimt zugeben und mit dem Kochvollautomat zwei Sekunden auf Stufe 4 und fünf Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 erhitzen. Die Füllung in eine gefettete Auflaufform geben, die Streusel drüberstreuen und 25-30 Minuten bei 180 °C im Backofen goldbraun backen.

Zutaten Eis

100 g Zucker
25 g selbstgemachter Vanillezucker
250 g Milch
150 g Sahne
3 Eier
Mark einer Vanilleschote



Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. Milch, Sahne und Vanillemark dazugeben. Eine Stunde in die Eismaschine geben oder das Eis nach Gebrauchsanweisung herstellen.

Zutaten karamellierte Walnüsse und Karamellsplitter

200 g Walnusskerne
50 g Rohrzucker
25 g Honig
60 ml Wasser
1 EL Vanillezucker
½ TL Garam Masala

Zubereitung

Zucker, Honig, Wasser, Garam Masala und Vanillezucker in einem Topf schmelzen und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis sich dicke Bläschen bilden. Circa die Hälfte der Masse für Karamellsplitter auf ein gefettetes Backblech geben und abkühlen lassen. Daraus Karamellsplitter brechen. Bei der restlichen Masse die Walnüsse zugeben und ebenfalls auf einem Blech abkühlen lassen.

Apfel-Crumble auf Teller geben und das Eis mit karamellisierten Walnüssen und Karamellsplittern servieren.

Guten Appetit!