



Schinken im Brotteig für 4 Personen

Zubereitung Fleisch:

1,5 kg Schweinekamm in Folie oder in einem Bräter bei 180 Grad Umluft im Ofen 1 Std. 30 min braten.

Zutaten Bratteig: (auch für's Brot)

500 g Weizenmehl
500 g Roggenmehl
½ Stein Hefe in warmen Wasser aufgelöst
Ca. 600 ml Wasser (warm)
25 g Salz
1 TL Zucker
1 TL Kümmel gemahlen
75 g Sauerteig

Zubereitung Schinken in Brotteig:

Alles zusammen in eine Schüssel geben und gut durchkneten. Ca. 2 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen.
Den Brotteig ausrollen und mit Mehl bestäuben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, gut abtropfen lassen und im Brotteig einpacken. Den Brotteig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen bei 200 Grad ca. 30 min backen. Während des Backvorgangs den Brotteig mehrmals mit Wasser abtupfen.

Heringssalat für 4 Personen

Zutaten:

1 kg eingelegte Matjes-Heringe (kleingeschnitten)
2 Äpfel in kleinen Würfeln
1 Zwiebel in Ringe geschnitten
2 Karotten klein geschnitten
3 Essiggurken klein geschnitten
250 ml süße Sahne
150 g Mayonaise
200 g Pressack weiß in kleine Würfel geschnitten

Zubereitung:

Alles zusammen in eine Schüssel geben, mit etwas Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Es empfiehlt sich, den Salat einen Tag vorher zuzubereiten.

Blaubeersüppchen für 4 Personen

Zutaten:

750 g Blaubeeren oder andere Beeren (gefroren)
250 ml Traubensaft (dunkel)
2 EL Puderzucker
Saft einer Zitrone
1 TL Kartoffelstärke
Ca. 50 ml Wasser
100 g Butter

Zubereitung:

In einem Topf die Butter zerlaufen lassen. Die Hälfte der Blaubeeren und den Puderzucker darin leicht angehen lassen. Den Traubensaft mit der Zitrone hinzufügen und ca. 10 min leicht köcheln lassen. Blaubeeren mit Hilfe eines Pürierstabes fein pürieren, sowie Kartoffelstärke im Wasser auflösen und die Suppe leicht eindicken. Vom Ofen wegstellen und jetzt die restlichen Blaubeeren dazugeben. Noch einmal abschmecken. Es sollte eine leicht süß-säuerliche, dicke Suppe entstehen.

***Frohe Weihnachten wünscht Joffrey Streit und
Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!***