

# Rote-Bete-Suppe mit Gurkeneinlage

---

 [meatmeetsme.de/Rezepte/rote-bete-suppe-mit-gurkeneinlage/](http://meatmeetsme.de/Rezepte/rote-bete-suppe-mit-gurkeneinlage/)

Philipp

March 27, 2017

- - *Vorb. Zeit*
  - 20 Minuten
- - *Garzeit*
  - 35 Minuten
- - *Menge*
  - 4 Personen
- - *Schwierigkeit*
  - Normal

## Über die Rote-Bete-Suppe

---

Dieses Rezept ist hervorragend als Vorspeise geeignet. Das Originalrezept stammt aus der Zeitschrift „essen&trinken“, welches ich jedoch nach meinem Geschmack angepasst habe. Ich finde diese Suppe gibt es nicht besonders häufig und habe sie daher ausgewählt. Die Saison für Rote Bete ist von Ende September bis zum Frühjahr. Ich verwende hier ohnehin bereits gekochte Rote-Beete, um den Aufwand in Grenzen zu halten, aber dazu im nächsten Kapitel mehr. Als Einlage gibt es Gurken und eine Joghurt Creme.

## Für ein Menü sehr wichtig

---

Das Gute an diesem Gericht ist, dass man alles sehr gut vorbereiten kann. Dieser Punkt war mir besonders wichtig, da man bei einem Menü meistens Besuch bekommt und froh ist, wenn man nicht die ganze Zeit in der Küche stehen muss.

Hier können folgende Arbeiten bereits vorbereitet werden:

- Die eigentliche Suppe kann bereits am Vortag zubereitet werden
- Die Gurkeneinlage kann bis zu einige Stunden vorher vorbereitet werden und kühl gestellt aufbewahrt werden.



## Zutaten

---

- 600 g gekochte Rote Bete
- 2 EL Olivenöl
- 4 Schalotten
- 1 kl. Knoblauchzehe
- 100 g Knollensellerie
- 1 EL Butter
- 4 EL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer
- 1 L Gemüsefond
- 250 ml Rote-Bete-Saft
- Dill
- 250 g Salatgurke
- 4 EL Joghurt

## Anleitung

---

1. Schalotten und Sellerie schälen und würfeln. In dem Öl und der Butter bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. in einem Topf andünsten. Kurz vor Ende den Knoblauch schälen und in feine Scheiben geschnitten dazu geben. Den Saft der Roten Bete auffangen und beiseite stellen. Die Rote Bete würfeln und auch in den Topf geben und kurz durchschwenken. Mit 2 EL Essig und dem aufgefangenen Saft ablöschen. Mit Salz würzen.

2. Den Ansatz mit dem Rote-Bete-Saft und dem Fond auffüllen. Alles zugedeckt bei mittlerer bis niedriger Hitze 25 Min. kochen.
3. In der Zwischenzeit die Gurke waschen, grob schälen und halbieren. Die Kerne mit einem Löffel ausschaben. Die Hälften längs in 5 mm Scheiben schneiden und anschließend in 5 mm Würfel. Die Würfel mit dem restlichen Essig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Dillspitzen abzupfen, fein hacken und beiseite stellen.
4. Die Suppe fein pürieren und abschmecken. Die Suppe auf Tellern anrichten, die Gurkenwürfel vorsichtig einrieseln lassen, einen "Klecks" Joghurt daneben setzen und mit dem Dill bestreuen. Fertig!

- Portionen : 4 Portionen
- Gesamt : 60 Minuten
- Gang : Vorspeise
- Rezept Kategorie: Besonderes, Vegetarisch

Copyright 2020@ meatmeetsme

# Semmelknödel

---

 [meatmeetsme.de/2017/02/13/semmelknoedel/](http://meatmeetsme.de/2017/02/13/semmelknoedel/)

Philipp

February 13, 2017

## Semmelknödel Rezept

---

Semmelknödel eignen sich als Beilage zur Fleischgerichten oder als vegetarischen Hauptgang z.B. mit einer Pilzsoße.

Selbstgemachte Knödel schmecken viel besser als fertig gekaufte und daher empfehle ich die Mühe auf sich zu nehmen. Das Ergebnis wird dich zufriedenstellen!

## Die Knödelmasse

---

Für 10-12 kleine Knödel:

300 g alte trockene Brötchen

300 ml Milch

2 EL Butter

4 Eier

2 EL gehackte Petersilie

Salz

## Anleitung

---

In einem Topf die Milch erhitzen und die Butter zugeben. Die Brötchen erst in dünne Scheiben schneiden, dann nochmal quer in Streifen oder Würfel und in eine große Schüssel geben. Die warme Milch-Butter Mischung über die Brötchenwürfel gießen und abkühlen lassen.

Die Eier verquirlen und die Petersilie dazu geben. Wenn die Brötchenmasse abgekühlt ist, die Eiermischung dazugeben und gut verrühren. Am besten mit den Händen durchmischen. Dabei eher locker unterheben als zu sehr „quetschen“.

Den Teig mit leicht befeuchteten Händen zu ca. 4-5 cm großen Knödeln formen und auf einen Teller legen.

Die Knödel in kochendes leicht gesalzenes Wasser geben und 20 Min. ziehen lassen. Die Hitze reduzieren sobald die Knödel im Wasser sind (es sollte nicht mehr kochen).

Im Dampfgarer geht es sogar noch besser. Einfach auf ein Blech legen und ca. 25 Min. bei 100 °C mit Dampf garen. Die Knödel werden dann außen nicht so matschig.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Copyright 2020@ meatmeetsme

# Wildschweinfilet mit Semmelknödel

---

 [meatmeetsme.de/Rezepte/wildschweinfilet-mit-semmelknoedel/](http://meatmeetsme.de/Rezepte/wildschweinfilet-mit-semmelknoedel/)

Philipp

February 17, 2017

- - *Vorb. Zeit*
  - 15 Minuten
- - *Garzeit*
  - 30 Minuten
- - *Menge*
  - 2 Personen
- - *Schwierigkeit*
  - Anspruchsvoll

Das Rezept ist ideal für ein sehr feines und besonderes Essen. Wildschweinfilet mit Semmelknödel, Rotweinsauce und Speckbohnen. Wildschweinfilet ist zwar schwieriger zu bekommen als anderes Wildfleisch, wenn du aber die Gelegenheit hast probiere es unbedingt aus.

Das Fleisch ist super zart und auch im Geschmack sehr mild – also auch für jemanden der nicht so gerne Wild isst geeignet. Bei einem so feinen Stück Fleisch gare ich immer bei niedriger Temperatur. Dafür benötigst du unbedingt ein Bratenthermometer.

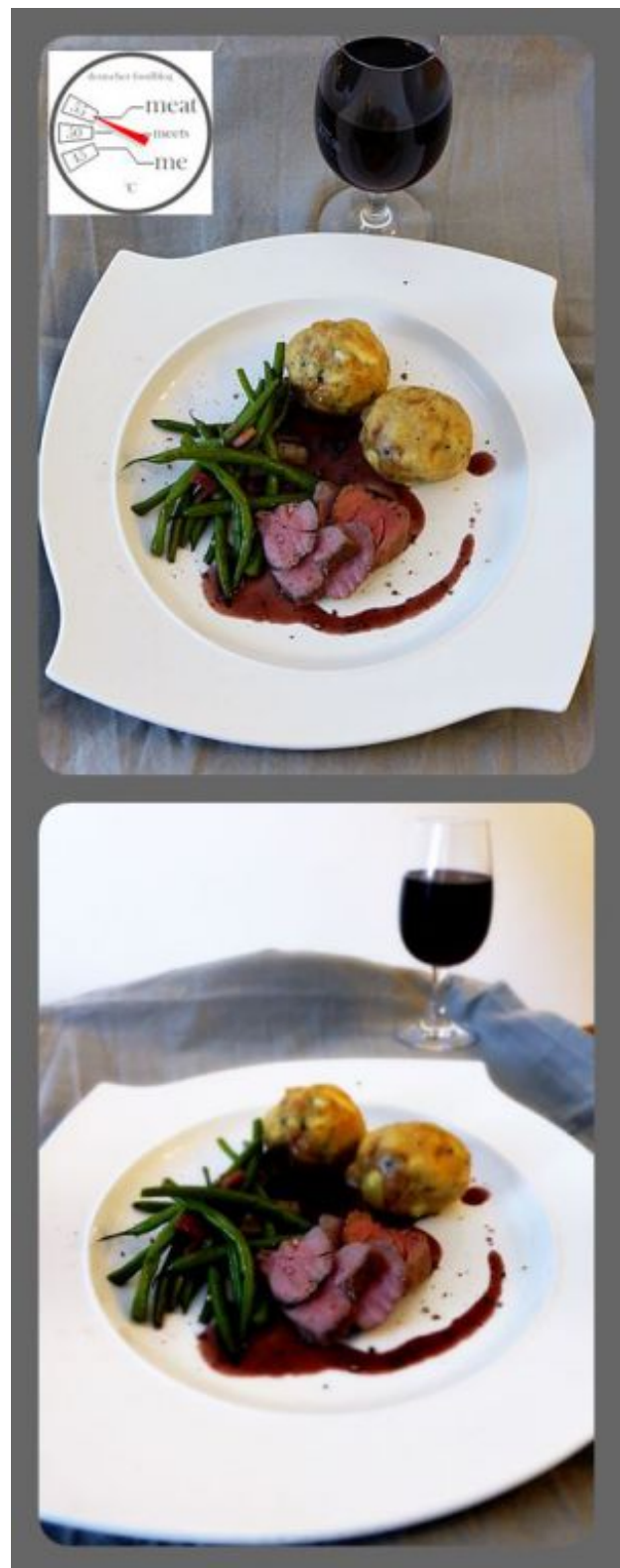
Ich selbst arbeite mit diesem Thermometer:

\*

Ohne Thermometer ist der richtige Gargrad sehr schwierig abzuschätzen und bei dem teuren Stück Fleisch wäre dies schade.

Die Zeitangaben hier sind ohne die Zubereitung der Semmelknödel. Ein Rezept für die Semmelknödel findest du hier: [Rezept Semmelknödel](#)

So sieht das Ergebnis der Mühe aus:



## Zutaten

- 400 g Wildschweinfilets
- 400 ml Wildfond
- 150 ml Rotwein
- 50 g Speck
- 200 g Prinzessbohnen
- 3 EL Butter

- 2 EL Olivenöl
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Nelke
- Salz
- Pfeffer

## Anleitung

---

1. Zuerst sollten die Semmelknödel zubereitet werden (siehe Link oben). Das Wildschwein aus dem Kühlschrank nehmen. Die Prinzessbohnen waschen und die Enden abschneiden. Die Bohnen ca. 5 Min. in Salzwasser kochen und in eiskaltem Wasser abschrecken.
2. In einer Grillpfanne Olivenöl erhitzen. Das Fleisch scharf von allen Seiten anbraten und beiseite stellen. Ein Bratenthermometer auf 61 °C (rosa) einstellen und die Filets bei 80 °C in den Ofen schieben.
3. Für die Sauce die Grillpfanne mit dem Rotwein ablöschen und in einen weiten Topf umfüllen. Den Rotwein etwas auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend mit dem Fond auffüllen und die Nelke und Wacholderbeeren dazugeben.
4. Die Soße ca. 10 Min. reduzieren lassen. Anschließend mit kalter Butter abbinden. Dazu 2 EL Butter in kleinen Flocken dazugeben bis die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Ggf. kann man die Soße auch noch weiter reduzieren lassen, sollte sie noch zu dick sein. Die Soße am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze 1 EL Butter erhitzen. Den Speck fein würfeln oder in dünne Scheiben schneiden und dazu geben. Ca. 1 Min andünsten. Anschließend die Bohnen dazu geben. Alles ca. 10 Min bei niedriger Hitze ziehen lassen.
6. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und 3 Min. ruhen lassen. Die Teller in den noch warmen Ofen stellen. Anschließend die Knödel mit den Bohnen auf dem Teller anrichten. Das Fleisch schräg in dünne Scheiben schneiden und auch auf dem Teller anrichten. Die Soße darüber verteilen und sofort servieren.

- Portionen : 2 Portionen
- Gesamt : 45 Minuten
- Gang : Hauptgang
- Rezept Kategorie: Wildgerichte

Copyright 2020@ meatmeetsme



# Schokosoufflé mit Vanillesahne

---

 [meatmeetsme.de/Rezepte/schokosouffle-mit-vanillesahne/](https://meatmeetsme.de/Rezepte/schokosouffle-mit-vanillesahne/)

Philipp

March 27, 2017

- - *Vorb. Zeit*
  - 30 Minuten
- - *Garzeit*
  - 20 Minuten
- - *Menge*
  - 6
- - *Schwierigkeit*
  - Normal

## Über die Schokosoufflés

---

Schokosoufflé ist als Dessert ein Klassiker und rundet ein schönes Menü ab. Das Originalrezept stammt aus „Meine Klassiker“ von Alfons Schuhbeck, welches ich so angepasst habe, wie ich es am liebsten mag.

Das Dessert ist der krönende Abschluss eines schönen Menüs. Es lässt sich nicht wirklich vorbereiten, aber das Rezept ist relativ einfach und benötigt nicht allzu viel Zeit. Damit kann man es auch zubereiten, während die Gäste da sind. Die Mengenangabe bezieht sich auf Förmchen mit 6-7cm Durchmesser.



## Zutaten

---

- 50 g dunkle Kuvertüre
- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g gehackte Haselnüsse
- Butter
- 150 g Sahne
- 1 EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Rum

## Anleitung

---

1. Den Ofen auf 220 °C Umluft einschalten und ein tiefes Backblech mit Wasser (min. 2 cm) gefüllt hinein stellen. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier trennen und Eiweiß sowie Eigelb aufheben. Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Das Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit dem Salz und 40 g Zucker schlagen bis es fest ist. In einer zweiten Schüssel die Eigelbe mit 40 g Zucker schaumig schlagen.

3. Die geschmolzene Schokolade langsam und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zur Eigelbmasse geben. Anschließend das Eiweiß nach und nach ganz vorsichtig unterheben.
4. Ofenfeste Förmchen mit weicher Butter großzügig ausstreichen und Zucker darüber rieseln lassen. Die Förmchen mit der Masse füllen bis ca. 1 cm unter dem Rand. Die Förmchen in das heiße Wasser auf dem Backblech stellen, die Ofentüre schließen und 20 Min. backen. Die Türe nicht zwischendurch öffnen.
5. Die Sahne, den Zucker und das Vanillemark einer halben Schote zu einer halbfesten Sauce schlagen. Den Rum dazugeben und nochmal umrühren.
6. Die Souffles im Förmchen auf einen Teller stellen und die Sahne auf und neben dem Souffle verteilen. Fertig!

- Portionen : 6
- Gesamt : 60 Minuten
- Gang : Dessert
- Rezept Kategorie: Besonderes

Copyright 2020@ meatmeetsme