



# O'ZAPFT IS! BAYRISCHER ABEND

MIT JULIA  
UND  
ISABELLE



17.11.23



4 Stück



60 Minuten

# Bayrische Hot Dog

## ZUTATEN

### Chili - Senf - Mayonnaise

### Füllung

- 2 TL süßer Senf
- 2 TL Salatmayonnaise
- 75g Crème fraîche
- 3 TL süße Chilisoße
- etwas Salz
- etwas Rucola
- 100g eingelegte Gurkenscheiben
- 2 Bratwürstchen
- 4 Laugenstangen
- 150g Weißkraut-Salat
- 2 EL Röstzwiebeln

## ZUBEREITUNG

### 1. Chili-Senf-Mayonnaise zubereiten

- alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz abschmecken

### 2. Gemüse vorbereiten

- Rucola verlesen, waschen und etwas zerkleinern.  
Gurkenscheiben abtropfen lassen

### 3. Würstchen braten

- Öl in einer Pfanne erhitzen, Würstchen von allen Seiten bei schwacher Hitze braun anbraten. Anschließend in dünne Scheiben schneiden

### 4. Bayrische Hot Dog anrichten

- Laugenstangen jeweils längs einschneiden
- die untere Seite mit Krautsalat, Bratwurstscheiben, Chili-Senf-Mayonnaise, Gurkenscheiben, etwas Rucola und Röstzwiebeln belegen





12 Portionen



20 Minuten

# Obatzda

## ZUTATEN

- 1 Bund Schnittlauch
- 250g reifer Camembert (55% Fett i. Tr.)
- 100g weiche Butter
- 200g Frischkäse
- 1 geh. EL Paprikapulver edelsüß
- 1 geh. EL gemahlener Kümmel
- 1 TL Salz
- etwas gemahlener Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden
2. Camembert in grobe Stücke teilen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken
3. Butter und Frischkäse hinzufügen und vermischen
4. Zum Schluss Schnittlauch unterrühren und mit Salz sowie den anderen Gewürzen abschmecken





4 Portionen



15 Minuten

# Bayrischer Wurstsalat

## ZUTATEN

- 300g Wurstscheiben
  - 150g Emmentaler Scheiben
  - 2 rote Zwiebeln
  - 100g Gewürzgurken
  - frische Petersilie
- Dressing**
- 4 EL Sonnenblumenöl
  - 2 EL Weissweinessig
  - 2 EL Gwürzgurkenwasser
  - 1 EL mittelscharfer Senf
  - jeweils 1/4 TL Zucker, Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

### 1. Wurst und Käse vorbereiten

- Fleischwurst und Käse in dünne Scheiben schneiden
- Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden
- Gewürzgurken abtropfen lassen und in Scheiben schneiden

### 2. Dressing zubereiten

- alle Zutaten für das Dressing verrühren

### 3. Wurstsalat mischen

- Dressing mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen und abgedeckt kühlstellen



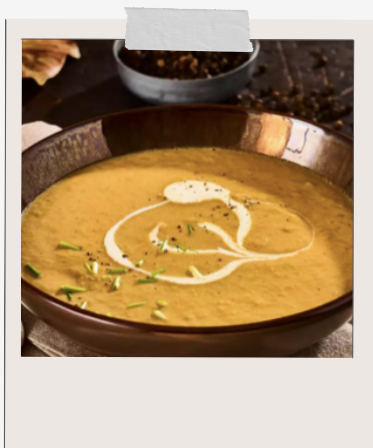


6 Portionen



20 Minuten

# Cremige Maronensuppe



## ZUTATEN

- 500g gekochte Maronen
- 200g Porree
- 200g Möhren
- 3EL Speiseöl
- etwas Puderzucker
- 125ml Weißwein
- 750ml Gemüsebrühe
- 150g Crème fraîche
- etwas Salz und Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- Schnittlauchröllchen

## ZUBEREITUNG

### 1. Maronensuppe vorbereiten

- Maronen grob hacken, Porree waschen und in Ringe schneiden, Möhren schälen und in Scheiben schneiden

### 2. Maronensuppe zubereiten

- Öl im Topf erhitzen und Maronen hinzugeben und mit Puderzucker bestreuen - leicht karamellisieren lassen
- Möhren und Porree hinzugeben und andünsten
- mit Wein und Brühe ablöschen und ca 15. Minuten bei schwacher Hitze mit Deckel kochen lassen

### 3. Maronensuppe pürieren

- die pürierte Suppe mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
- mit Schnittlauchröllchen servieren



4 Portionen



30 Minuten

# Geeister Kaiserschmarren



## ZUTATEN

### Für das Parfait

- 2 Eigelb + 1 Ei
- 60g Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- Msp. Zitronenschale
- 200g Sahne
- 40g Rumrosinen

### Für die Glasur

- 100g Vollmischschokolade
- 3 EL Öl

## ZUBEREITUNG

### 1. Parfait zubereiten

- Eigelbe und Ei mit einem Drittel des Zuckers, dem Vanillemark und der Zitronenschale schaumig aufschlagen
- restlichen Zucker in einem Topf mit 2 1/2 EL Wasser bei mittlerer Hitze 1 Minute köcheln lassen. Zuckersirup unter den Eierschaum rühren und im heißen Wasserbad feinschaumig aufschlagen (Max. 85 Grad). Anschließend im eiskalten Wasserbad / Küschenmaschine kalt schlagen.
- Sahne halb steif schlagen und mit den Rumrosinen unter den kalten Eierschaum heben. Ofenfeste Form mit Öl einpinseln und mit Backpapier auslegen, ca 1 cm dick die Masse darin verteilen und für 2-3 Stunden gefrieren lassen.

### 2. Glasur

- Für die Glasur Vollmilchschokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen lassen, Öl unterrühren. Die Glasur über die gefrorene Masse geben und nochmals 10 Minuten kühlen.



4 Portionen



30 Minuten

# Gegrillte Spanferkelhaxen

## ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- 3 Gewürznelken
- Salz
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 4 Hintere Spanferkelhaxen (à ca. 800g; küchenfertig)
- 1 TL Kümmelsamen

## ZUBEREITUNG

### 1. Haxen vorbereiten

- Zwiebel schälen und das Lorbeerblatt mit den Gewürznelken darauf feststecken. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

### 2. Haxen kochen

- gespickte Zwiebel, Wacholderbeere und den Pfeffer hinzufügen. Spanferkelhaxen darin knapp unter dem Siedepunkt 1 1/2 Stunden ziehen lassen - aufsteigenden Schaum abschöpfen.

### 3. Haxen gahren

- Haxen herausnehmen und die Schwarte einschneiden.
- Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben.
- Haxen mit Salz und Kümmel bestreuen und auf das Ofengitter legen. Im Ofen knapp 1 1/2 Stunden kross braten.





4 Portionen



30 Minuten

# Bayrisch Kraut mit Quitte



## ZUTATEN

- 1/2 kleiner Kopf Weißkohl
- 1/2 Quitte
- 1 kleine Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- 1 Schuss Apfelsaft
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz, mildes Chilipulver, gemahlener Kümmel
- 1 EL Petersilienblätter
- 1 EL Butter
- 1 Spritzer Apfelessig

## ZUBEREITUNG

1. Weißkohl putzen, äußeren Blätter entfernen und den Strunk herausschneiden.
2. Quitten schälen, viertel und das Kerngehäuse entfernen
3. Kohl und Quitten in Rauten schneiden
4. Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden
5. Zwiebel- & Knoblauchwürfel in Öl andünsten. Kohl und Quitten dazugeben. Zum Schluss die Karotte dazugebe und mit Apfelsaft ablöschen
6. Brühe angieße und das Gemüse zugedeckt 20-30 Min. weich dünsten
7. Mit Salz, Chilipulver und Kümmel würzen.
8. Petersilie und Butter unterrühren und mit Apfelessig abschmecken





6 Portionen



40 Minuten

# Maultaschensalat

## ZUTATEN

### Salat

- 500g gemischter Salat
- 5 Radieschen
- 1 rote Zwiebel
- 125g Kirschtomaten
- 1 kleiner Apfel
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 EL Granatapfelkerne
- 720g Maultaschen

### Dressing

- 4-5 EL Balsamico Bianco
- 1 1/2 TL Salz
- 3 TL Honig
- 1 1/2 EL süßer Senf
- 9 EL Olivenöl
- 2 EL Crème fraîche

## ZUBEREITUNG

### 1. Salat

- Blattsalat waschen und grob zerpfücken
- Radieschen waschen und klein schneiden
- Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden
- Tomaten waschen und halbieren
- Apfel waschen und in kleine Stückchen schneiden

### 2. Dressing

- alle Zutaten für das Dressing vermischen

### 3. Topping

- Maultaschen in streifen schneiden und in der Pfanne mit etwas Butte gold/braun anbraten
- alle Zutaten auf einem Teller anrichten, Granatapfelkerne darüber verteilen





17 Stück



30 Minuten

# Kartoffelknödel

## ZUTATEN

- 1kg mehlig kochende Kartoffeln
- 70g Butter
- 1 EL Salz
- etwas Muskatnuss
- Toastbrot
- 1 EL Kartoffelstärke

## ZUBEREITUNG

1. Toastbrot in Würfel schneiden und mit Butter knusprig in einer Pfanne anbraten
2. 500g ungeschälte Kartoffeln in Salzwasser kochen - danach kurz abschrecken und pellen
3. Pellkartoffeln mit einem Stampfer in einer Schüssel zu einem Brei stampfen
4. Andere Hälfte der Kartoffeln schälen und fein reiben, danach in ein Küchentuch geben und kräftig auspressen
5. beide Kartoffelprodukte in eine Schüssel geben, mit Kartoffelstärke, Butter, Salz und Muskat würzen und gut verrühren - durchziehen lassen!
6. Knödel mit der Hand formen und dabei die gebratenen Brotwürfel einarbeiten
7. Knödel je nach Größe 15-20 Minuten im kochenden Salzwasser ziehen lassen -> bis sie an die Oberfläche kommen

