



Für Genießer

Die besten Rezepte im Winter

INHALT

01. Spinat-Lachs-Strudel
02. Rinderbraten mit Kräutern
03. Spaghetti Bolognese
04. Klassische Kohlrouladen
05. Rollbraten vom Schwein
06. Eggnog

Für den Winter darf es deftig und auch mal gehaltvoll sein. Herd & Ofen anschalten und genießen!

Jedes einzelne Rezept wurde in unserer Testküche gekocht, als absolut lecker befunden und erst dann für unsere Leser aufgeschrieben.

LACHS-SPINAT STRUDEL



HERZHAFT

Für 4 Portionen

- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Spinat, TK
- 250 g Lachs
- ½ TL Muskat
- 150 g Frischkäse
- Saft einer halben Zitrone
- Salz, frischer Pfeffer
- Öl zum Dünsten und Bestreichen
- 1 Filoteig oder Strudelteig
- 20 g Butter, geschmolzen
- 1 Eigelb
- Sesam zum Bestreuen

Zubereitung

Schritt 1

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Knoblauchzehen pellen und fein hacken, den Lachs säubern und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, den Knoblauch andünsten, dann den Spinat hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen und aufkochen lassen.

Schritt 2

Ein Blatt Filoteig auf ein bemehltes Küchentuch legen, mit Butter bestreichen und ein weiteres Blatt darauf legen, wiederholen. Nun den Teig mit Frischkäse bestreichen und würzen, dabei 2-3 cm Platz an den Rändern lassen.

Schritt 3

Den Spinat verteilen und den Lachs darauf legen. Die Ränder über die Füllung schlagen und den Strudel aufrollen. Mit etwas Öl bestreichen, mit Sesam bestreuen und für 40 Minuten backen.

Passt wunderbar zu Dill- und Kräutersaucen!



Rinderbraten mit Kräutern

Für 6-8 Personen

- 2 Knoblauchzehen
- Einige Zweige Rosmarin
- Einige Zweige Thymian
- Eine Messerspitze Cayennepfeffer
- Saft einer Limette
- 1 TL Honig
- 3 EL Olivenöl
- 1 kg Rinderbraten aus der Keule
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Bratfett
- 2 EL Butter

Zubereitung

Schritt 1

Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken. Jeweils einen Zweig der Kräuter zupfen, hacken und in einer Schale mit Cayennepfeffer, Limettensaft, Honig und Olivenöl mischen. Den Braten mit der Marinade einreiben und über Nacht durchziehen lassen. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Schritt 2

Den Ofen auf 80 °C vorheizen. Das Fett im vorgesehenen Bräter erhitzen und den Braten kurz von allen Seiten anschmoren. Anschließend den Braten salzen, die Butter auf das Fleisch legen, die restlichen Kräuter in den Bräter legen und in den Ofen schieben.

Schritt 3

Den Braten nun für 3 bis 3 ½ Stunden im Ofen garen. Dabei immer wieder mit dem austretenden Fleischsaft begießen. Sollte nicht genug Flüssigkeit vorhanden sein, darf etwas kochendes Wasser in den Bräter gegeben werden. Das Fleisch sollte am Ende eine Kerntemperatur zwischen 70 und 75 Grad haben, dann ist es medium. Wer den Braten lieber well-done mag, wartet auf eine Temperatur zwischen 80 bis 85 Grad.



Spaghetti Bolognese

Für 8 Personen

- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- Öl zum Anbraten
- 1 große Zwiebel
- 6 Stangen Sellerie
- 3 Möhren
- 200 ml kochendes Wasser
- 4-5 Lorbeerblätter
- 250 ml trockenen Rotwein
- Etwa 1,5 Liter Passata Rustica (2 Flaschen)
- Salz, frischer Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Zwiebel pellen und hacken und die Möhren schälen sowie fein würfeln. Jetzt den Sellerie von Blättern befreien, oben und unten abschneiden und gründlich waschen. Nun den Sellerie in feine Streifen schneiden und alles beiseite legen.

Schritt 2

Öl erhitzen und das Hackfleisch darin braun anbraten. Auf einen Teller geben, einen weiteren Schuss Öl in den Topf geben und das Gemüse und die Zwiebel darin kräftig anschmoren. Dann das kochende Wasser darüber gießen, mit Salz kräftig würzen, den Herd auf kleine Flamme stellen und das Gemüse abgedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

Den Deckel abnehmen und die Flamme wieder hoch drehen. Nun das Hack zum Gemüse geben, salzen, ordentlich aufkochen lassen und den Rotwein hinzugeben. Jetzt alles etwa 2 Minuten kräftig kochen lassen, dann die Passata und sowie Lorbeer hinzugeben. Abschließend alles offen bei kleiner bis mittlerer Hitze 2 Stunden kochen lassen. Schmeckt am besten aufgewärmt!



Klassische Kohlrouladen

Für 2-3 Personen

- 1 Kopf Weißkohl
- 500 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 1 Ei
- Ein altbackenes Brötchen
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL Paprikapulver
- Etwas Zucker, Salz, Pfeffer
- 2 EL Butter
- 500 ml Brühe
- 100 ml Sahne
- 1 EL Speisestärke

Zubereitung

Schritt 1

In einem Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Kohl vom Strunk befreien. Die Blätter vorsichtig mit einem Esslöffel vom Kohlkopf trennen. Die einzelnen Blätter für 2 Minuten ins heiße Wasser geben und anschließend unter Eiswasser abschrecken.

Schritt 2

Das Brötchen in Wasser einweichen und das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Zwiebel pellen und fein hacken. Das Brötchen ausdrücken und Zwiebel, Ei, Senf, Paprika und das Brötchen zum Hack geben. Füllung gründlich verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Aus dem Hack 4-6 längliche Buletten formen, in Kohlblätter einwickeln und mit Küchenzwirn fixieren. Die Kohlrouladen von allen Seiten in einem Bratentopf in der Butter anbräunen.

Schritt 4

Rouladen mit etwas kochendem Wasser ablöschen und im geschlossenen Topf 30-40 Minuten garen. Rouladen entnehmen und aus Brühe, Sahne und Stärke eine Sauce fertigen. Lecker!



Rollbraten vom Schwein

Für 4 Personen

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Wurstbrät von 3 Bratwürsten
- 10 Backpflaumen
- Salz, Pfeffer
- 2 kg Schweinenacken
- 700 ml Brühe
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch

Zubereitung

Schritt 1

Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Pelle der Bratwürste entfernen und das Brät in eine Schüssel bröseln. Die Backpflaumen in große Stücke schneiden und hinzugeben. Mit Zwiebel und Knoblauch vermischen und würzen. Den Ofen auf 170°C vorheizen.

Schritt 2

Das zurechtgeschnittene Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und die Füllung darauf verteilen. Den Braten fest zusammenrollen und binden. Zwiebeln und Karotten schälen und in große Stücke schneiden. Den Lauch waschen und in dicke Ringe schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen und Fleisch rundherum anbraten.

Schritt 3

Fleisch entnehmen und das Gemüse im Bräter anbraten. Mit der Brühe ablöschen, Braten wieder hinein geben und den Bräter in den Ofen schieben. Fleisch 75 Minuten garen.

Den Bratensatz durch ein Sieb streichen, abbinden und abschmecken. Den Braten von Fäden befreien und noch 10 Minuten ruhen lassen.

EGGNOG

AMERIKANISCHER EIERPUNSCH



FÜR 1 KARAFFE

- 6 Eigelb
- 80 g Zucker
- 200 ml Sahne
- 500 ml Vollmilch
- 1/2 TL gemahlene Muskatnuss
- Prise Salz
- 1 TL gemahlene Vanille
- Zimt zum Bestreuen
- Rum, Weinbrand oder Vodka nach Belieben

Zubereitung

Schritt 1

In einer großen Schüssel mit einem Schneebesen die Eigelb mit dem Zucker verrühren. Sahne, Milch, Salz und Muskatnuss bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen. Sobald sie leicht anfängt zu simmern, den Topf vom Herd ziehen. Jetzt einen großen Esslöffel der Milch unter kräftigem Rühren zu der Eimixtur geben. Wiederholen, bis gut die Hälfte der Milchlösung aufgebraucht ist.

Schritt 2

Die Ei-Milch-Mischung vorsichtig erhitzen, dabei die ganze Zeit rühren, bis die Flüssigkeit anfängt einzudicken. Abschließend darf noch die Vanille untergerührt werden. Alkohol kann jetzt dazugegeben werden.

Schritt 4

Der Punsch darf jetzt komplett abkühlen. Dazu in das Bowle- oder Punschgefäß geben und vorsichtig ab und zu ein bisschen rühren. Vor dem Servieren in einer Tasse den Eggnog mit Zimt und, wer mag, einem Spritzer Sahne servieren. Schön sieht auch eine Zimtstange zum Umrühren in der Tasse aus.



Impressum

Redaktion:
Chefredaktion Diana Crocenzi, WEBEDIA GMBH
Cuvrystraße 3-4 10997 Berlin
Geschäftsführer: Marc-Andreas Albert
Amtsgericht: Charlottenburg, Berlin
HRB 114531
USt-ID-Nr. DE264913326

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:
MediaMarkt E-Business GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Christoph Geiselmayer, Florian Gietl

Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:
E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de
Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:
Jörg Bauer, Christoph Geiselmayer, Florian Gietl,
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.
Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per
E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com
Vertrieb und Marketing Koch-mit.de
Jörg Bauer, Geschäftsführer MediaMarkt E-Business GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den
privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.



Bildquellen:

Seiten 1+2: © vetre
Seite 3 + 4: © vetre
Seite 5: @gkrphoto
Seite 6: @gkrphoto
Seite 7: @ExQuisine
Seite 8: @exclusive-design
Seite 9: @LIGHTFIELD STUDIOS
Seite 10: @Natasha Breen
Seiten 11 + 12: @lyulkamazurkev