

Elsässische Rezepte

Flammkuchen

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit: 35

800 g Zwiebeln
650 g Mehl
400 g Crème fraîche
400 g Quark
1 Ei und 1 Eigelb
10 cl Rapsöl
400 g geräucherte Speckstückchen
Geriebener Schweizer Käse (zum Überbacken bei Bedarf)
Geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln in sehr dünne Ringe schneiden. Falls möglich im Dampf vorkochen, so sind sie bekömmlicher. Aus 600 g Mehl, etwas Salz und sehr wenig Wasser einen Brotteig herstellen. Den Teig zu großen ovalen Platten ausrollen. Mit dem Schneebesen die Crème fraîche, den Quark, die Eier, das Öl und die Gewürze mischen. Die Teigplatten mit der Mischung bestreichen, die Zwiebeln und die Speckstückchen darauf verteilen und einige Minuten bei sehr starker Hitze (Gas: auf höchster Stufe) backen. Die überbackenen Flammkuchen bestreut man vor dem Backen mit Reibkäse.

Teigtaschen mit Schnecken und Waldpilzen

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit: 2,5 Stunden

500 g Mehl
4 Eier
Etwas Öl
1 l Geflügelfond
500 g gemischte Waldpilze: Pfifferlinge, Maronenpilze, Semmelstoppelpilze
Butter
300 g Schalotten
36 Schnecken, natur
2 Knoblauchzehen
30 cl frische Sahne
Kerbel
Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Das Mehl, die Eier, etwas Öl und 1 Prise Salz mischen. Den Teig eine Stunde kühl stellen. Ausrollen und 6 große Platten ausschneiden. Die Teigplatten im Geflügelfond pochieren. Die Pilze putzen, in der Pfanne mit der Butter und zwei gehackten Schalotten anbraten, würzen. Die Schnecken säubern und abspülen, mit dem sehr klein geschnittenen Knoblauch in Butter in der Pfanne braten. Den Geflügelfond auf 25 cl reduzieren. Die restlichen gehackten Schalotten und die Sahne begeben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Abschmecken. Schnecken und Pilze auf einer Teigplattenhälfte verteilen, die andere Hälfte darüber klappen. Mit einem Band aus Sauce umgeben. Mit gehackten Kräutern bestreuen.

Choucroute Alsacienne

Sauerkraut mit Schweinefleisch und Würstchen

Zutaten für 6 Personen:

Zubereitungszeit: 3 bis 6 Stunden

1,5 kg rohes Sauerkraut
750 g gepökelt oder geräuchertes Schweinefleisch ohne Knochen (Schulter oder Karree)
500 g geräucherter Speck
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
8 Wacholderbeeren
4 – 5 Koriandersamen
2 Knoblauchzehen
150 g Gänse- oder Schweineschmalz
2 Zwiebeln, in Streifen geschnitten
1 kg Schweinshaxe
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
400 ml trockener Weißwein (nötigenfalls etwas mehr), vorzugsweise Elsässer Riesling
12 – 18 kleine Kartoffeln
6 Straßburger Würste oder Frankfurter (etwa 500 g)
Musselin oder Küchenleinen

Das Sauerkraut mit kaltem Wasser waschen, Flüssigkeit herausdrücken. Das gepökelte Schweinefleisch zusammen mit dem Speck in einen Topf geben. – Falls Sie geräuchertes Schweinefleisch verwenden, dieses später zugeben (siehe unten). – Mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen. Das Wasser kosten: Schmeckt es sehr salzig, den Vorgang wiederholen. Fleisch und Speck abtropfen lassen. Den Speck in 6 Scheiben schneiden. Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren, Koriander und Knoblauch in ein Stück Musselin oder Küchenleinen binden. Das Schmalz bis auf 2 Esslöffel in einem großen Schmortopf zerlassen. Die Zwiebeln hinzufügen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren garen, bis sie zu bräunen beginnen. Die Hälfte des Sauerkrauts auf den Zwiebeln verteilen, gepökelt oder geräuchertes Schweinefleisch oder Bauchfleisch, Schweinshaxe sowie Speck darauf schichten und das Gewürzsäckchen darauf legen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit dem restlichen Sauerkraut abdecken und so viel Weißwein angießen, dass das Kraut feucht, aber nicht mit Flüssigkeit bedeckt ist. Das verbliebene Schmalz auf dem Sauerkraut verteilen. Ein Stück Pergamentpapier in Größe des Topfes ausschneiden und auf das Kraut legen. Deckel aufsetzen und den Topf auf den Herd oder in den auf 150 °C (Gasherd Stufe 1) vorgeheizten Backofen stellen. Wird das Sauerkraut bissfest gewünscht, beträgt die Garzeit 3 Stunden, soll es weich sein, 5 – 6 Stunden. Bei der längeren Garzeit das Fleisch nach 2 – 2 ½ Stunden aus dem Topf nehmen und 30 Minuten vor dem Servieren wieder hineinlegen, damit es heiß wird. Etwa 1 Stunde vor Ende der Garzeit die Kartoffeln mit in den Backofen geben. Die Würste 10 – 12 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen.

Zum Servieren das Sauerkraut nötigenfalls bei niedriger Temperatur im Backofen erhitzen. Das Gewürzsäckchen wegwerfen. Das Sauerkraut abschmecken und das Fleisch in Scheiben schneiden. Das Kraut auf einer Platte anrichten, Fleisch, Würste und Kartoffeln darauf legen.

Tipp: Kleine Kartoffeln, die mit der Schale im Backofen gegart werden, passen zu diesem typischen Elsässer Gericht besser als die sonst üblichen Salzkartoffeln. Das Sauerkraut kann auch im Voraus zubereitet werden, im Kühlschrank hält es sich bis zu 3 Tagen.

Baekoffe

Fleisch-Kartoffel-Eintopf

Zutaten für 6 – 8 Personen

Zubereitungszeit:

750 g Schweinskarree ohne Knochen, in 5 cm große Würfel geschnitten
750 g Lammshulter ohne Knochen, in 5 cm große Würfel geschnitten
750 g mageres Rindfleisch zum Schmoren, in 5 cm große Würfel geschnitten
2 EL Schweineschmalz oder Öl
3 große Stangen Porree in Scheiben geschnitten
2,3 kg Kartoffeln geschält und in dicke Scheiben geschnitten
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
400 ml Wasser (nötigenfalls etwas mehr)

Zum Versiegeln des Topfes

250 g Mehl

150 ml Wasser (nötigenfalls etwas mehr)

Für die Marinade

2 Möhren, in feine Scheiben geschnitten

2 Zwiebeln, in feine Scheiben geschnitten

1 Zweig Thymian

1 Lorbeerblatt

3 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt

1 Stängel Petersilie

5 Nelken

750 ml Weißwein, vorzugsweise Elsässer Silvaner oder Riesling

Salz

Frisch gemahlener Pfeffer

Schweine-, Lamm- und Rindfleisch in einer großen säurefesten Schüssel mit den Zutaten für die Marinade vermischen. Zudecken und zum Marinieren über Nacht in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch herausnehmen und die Marinade aufbewahren. Das Schweineschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen. Den Porree hinzufügen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren garen, bis er zu bräunen beginnt. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben auf den Porree schichten, das marinierte Fleisch darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit den verbliebenen Kartoffeln abdecken und diese ebenfalls salzen und pfeffern. Die Marinade durch ein Sieb über Fleisch und Gemüse geben und bis zur halben Topfhöhe mit Wasser auffüllen. Den Backofen auf 160 °C (Gasherd Stufe 1 – 2) vorheizen.

In einer Schüssel das Mehl mit so viel Wasser verrühren, dass eine weiche Paste entsteht. (Die Paste nicht zu lange durcharbeiten, da sie sonst elastisch wird.) Den Spalt zwischen Topf und Deckel mit der Paste verschließen. Den Topf nach dem Versiegeln nicht mehr öffnen, das Fleisch soll langsam und bei gleichmäßiger Hitze garen. Wenn es fertig ist, den Teigring zerbrechen und den Deckel abnehmen. Die Garflüssigkeit abschmecken. Das Fleisch soll sehr zart sein und auseinanderfallen. Anderenfalls die Garzeit verlängern. Fleisch und Gemüse direkt aus dem Topf servieren.

Gigot de Chevreuil à l'Alsacienne **Rehkeule mit Waldbeeren**

Zutaten für 4 – 6 Personen

Zubereitungszeit:

1 Rehkeule (2 kg)
250 g frische oder tiefgefrorene Cranberries
125 ml Wasser
250 g Zucker
3 EL Schweineschmalz oder Öl
250 ml Rinder-Fond oder Brühe
4 – 5 EL Zwetschgen- oder Kirschwasser
8 – 10 croûtes (geröstete Brotscheiben) von etwa 6 cm Durchmesser

Für die Marinade

1 Flasche (750 ml) Rotwein
2 Stangen Porree, nur die weißen Teile, in Scheiben geschnitten
4 Möhren in Scheiben geschnitten
2 Zwiebeln in Streifen geschnitten
1 Knolle Knoblauch, quer-halbiert
2 EL Pflanzenöl
1 bouquet garni (Thymian, Lorbeerblätter, Petersilie)
Salz
Frisch gemahlener weißer Pfeffer

Die Zutaten für die Marinade in einem Topf zum Kochen bringen. 5 Minuten köcheln und dann vollständig abkühlen lassen. Die Rehkeule in eine knapp bemessene hohe Form legen und mit der kalten Marinade übergießen. Zudecken und zum Marinieren für 1 – 3 Tage in den Kühlschrank stellen, das Fleisch dabei von Zeit zu Zeit wenden. Die Rehkeule herausnehmen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Marinade durchsieben und beiseite stellen. Den Unterschenkelknochen mit einem Küchenbeil abtrennen und in Stücke hacken.

Zur Zubereitung der Cranberries die Beeren, Wasser und Zucker in einen Topf geben und ohne Deckel 8 – 10 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen, bis die Beeren weich sind und aufzuplatzen beginnen. Abschmecken und erforderlichenfalls nachsüßen. Die Cranberries können bis zu 24 Stunden im Voraus gekocht werden.

Den Backofen auf 200 °C (Gasherd Stufe 3 – 4) vorheizen. Das Schweineschmalz in der Fettpfanne erhitzen, die Rehkeule hineinlegen und mit dem heißen Schmalz begießen. Die in Stücke gehackten Knochen, 250 ml Marinade und die Hälfte des Fonds hinzufügen. Die Rehkeule für 40 – 60 Minuten in den Backofen schieben, so dass das Fleisch in der Mitte noch blutig ist (ein Fleischthermometer sollte 51 °C anzeigen). Die Keule während des Bratens häufig begießen und weitere Marinade hinzufügen, wenn die Flüssigkeit in der Fettpfanne verkocht. Zwetschgen- oder Kirschwasser in einem kleinen Topf erhitzen, entzünden und brennend über die Rehkeule geben. Das Fleisch anschließend auf eine Servierplatte legen und warm stellen. Die Marinade zum Kochen bringen, abschäumen und auf 250 ml reduzieren. Die croûtes herrichten. Den Bratensaft der Rehkeule zu einer glace (s. Glossar) einkochen. Die reduzierte Marinade und den restlichen Fond dazugeben und alles auf etwa 250 ml einkochen. Durchsieben, ein Viertel der Cranberries hinzufügen und die Sauce in der Küchenmaschine pürieren oder durch ein Sieb streichen. Mit Zwetschgenwasser, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die Rehkeule mit den croûtes umlegen und mit den verbliebenen Cranberries garnieren. Etwas Sauce über das Rehfleisch schöpfen, den Rest getrennt dazu servieren.

Kougelhopf

Zuaten für 1 große Form

Zubereitungszeit: 3 Stunden

170 g Butter

18 ganze Mandeln

80 g Rosinen

10 cl Kirschwasser

400 g Mehl

16 g Hefe

60 g Streuzucker

8 g Salz

15 cl Milch

3 Eier

Puderzucker

Eine große Kougelhopfform mit 20 g Butter einfetten und eine Mandel in jede Rille legen. Die Rosinen waschen und eine Stunde im Kirschwasser ziehen lassen. Mehl, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben. Nach und nach die in der lauwarmen Milch aufgelöste Hefe und die ganzen Eier begeben. 5 Minuten verkneten. Die restliche Butter dritteln und die drei Teile nacheinander hinzufügen. Kräftig verkneten. Den Teig in ein großes Gefäß geben, mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten und die gut abgetropften Rosinen hinzufügen. Den Teig in die Kougelhopfform füllen und erneut gehen lassen, bis er an den oberen Rand der Form reicht. 45 Minuten bei 145 °C backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben.