



präsentiert den
Anhalt Teller:

Gefüllter Meckersack auf Himmel und Erde

Geschmorte und mit Ziegenkäse gefüllte Rinderhüfte,
Schwarzbiersauce, Apfel-Zwiebel-Gemüse
und deftigem Kartoffelpuffer

Rezept für 10 Personen

Füllung.

0,500 kg	Rinderhackfleisch
0,150 kg	Ziegenfrischkäse
2 Stk	Eier
2 Stk	Eigelb
0,050 kg	Semmelbrösel/frisch geriebenes Toastbrot
0,100 kg	Tomate
	Salz, Pfeffer, Liebstöckel, Majoran, Zitronenthymian, Koriander – alle Kräuter frisch

- Tomaten waschen, Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden
- Kräuter hacken, dann alle Zutaten mit einander mischen
- Für mind. 30 Minuten kühl stellen

Säckchen und Sauce:

1,500 kg	Rinderhüfte (Oberschale, Kugel kann alternativ verwendet werden) Hier wird 130g-150g je plattierter Fleischscheibe gerechnet/ohne Verschnitt!
0,500 l	Demiglace
0,250 l	Rotwein
0,250 l	Schwarzbier
0,080 kg	Tomatenmark
0,300 kg	Mire poix
	Fett zum braten
	Salz, Pfefferkörner, Lorbeer, Piment, Rosmarin, Liebstöckel, Blattpetersilie

- das Fleisch plattieren und füllen, binden, so gut es geht anbraten, entnehmen und bereit halten
- das Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden
- Gemüse anbraten, mehrfach mit Wein ablöschen, Tomatenmark zugeben und mitschwitzen
- Fleisch wieder einsetzen und mit Bier und Demiglace auffüllen
- für ca, 1,5 Std. schmoren, Sauce passieren und abschmecken

Achtung! Denken sie daran dass der obere zusammengebundene Teil schnell trocken werden kann! Deshalb darauf achten das auch der Teil immer mit Flüssigkeit umgeben ist.



Zubereitung der Säckchen

Gemüse

0,800 kg	Zwiebeln
0,800 kg	Äpfel
0,100 l	Weißwein
0,100 l	neutrales Öl, Butterschmalz
	Salz, Pfeffer, Majoran, Schnittlauch

- Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, Äpfel in Spalten
- zwiebeln im heißen fett farblos anschwitzen, Äpfel zugeben und mitschwitzen
- mit Weißwein ablöschen und reduzieren, abschmecken

Kartoffelpuffer

2,000 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
2 Stk	Eier
2 Stk	Eigelb
	Öl zum braten
	Salz, Muskat, Kümmel ganz

- geschälte Kartoffeln reiben/raspeln, gründlich mit einem Tuch ausdrücken
- das ausgedrückte Kartoffelwasser beiseite stellen (Stärke soll sich absetzen)
- Die Kartoffeln würzen, das Ei und Eigelb untermengen, die abgesetzte Stärke hinzufügen
- Fett erhitzen und mit Hilfe eines Ring (15cm Durchmesser) von beiden Seiten goldgelb braten
- abtropfen auf Küchenkrepp

* Anrichteweise: nun zuerst den Kartoffelpuffer auf den Teller legen, das Säckchen ohne Bindfaden aufsetzen und daneben das Gemüse platzieren, mit Sauce umranden

**Der Kochverein wünscht allen
Gastronomen mit dem Anhalt Teller
gute Umsätze und zufriedene Gäste!**

