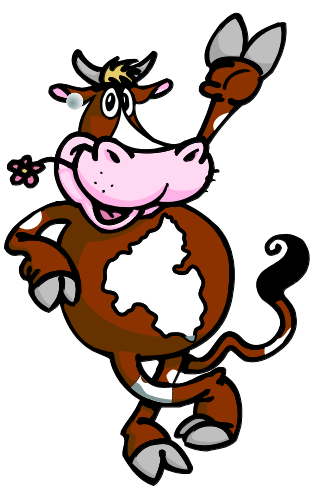


Rezeptübersicht

Sizilianische Rouladen	2	Katersalat	27
Angelspaß mit Rindfleischwürfeln	3	Marinierte Rindersteaks	28
Chinesisches Rindfleisch mit Broccoli ..	4	Hochrippe von Rind mit Rotweinjus ...	29
Christel's Rinderrouladen	5	Soljanka	30
Eingelegtes Rindfleisch	6	Griechisches Stifado	31
Filet Kopenhagen	7	Roastbeef mariniert	32
Gefüllte Rinderleber	8	Rumpsteak in Minze-Marinade	33
Indische Filetspitzen	9	Lasagne	34
Indonesischer Fleischtopf	10	Hackfleischsoße "süß-sauer"	35
Pfälzer Rindfleischtopf	11	Rindfleischschnitten mit Zwiebeln.....	36
Rinderrouladen einmal anders	12	Gefüllter Schmorbraten	37
Rinderrouladen mit Ei	13	Sauergulasch „Land Frauen Art“	38
Rinderrouladen	14	Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch	39
Rindfleischsalat	15	Rindermedaillons mit Selleriepüree	40
Rindfleischtopf	16	Rindfleisch-Curry	41
Scharfer Rindfleischsalat	17	Kürbis mit Rinderfiletscheiben	42
Gegrillte Rumpsteaks	18	Rinderrouladen mit Salami	43
Rindfleischpastete à la Renate	19	Rindsplätzchen	44
Rindfleischbällchentorte	20	Rindfleisch-Erdnuss-Röllchen	45
Teufelsalat	21	Nudelsuppe mit Rindfleisch	46
Rindfleisch mit Ingwer	22	Kalbsfilet mit Orangensauce	47
Vogelnester	23	Steaks mit Rotweinsauce	48
Rouladen mit Schafskäse	24	Bunter Rindfleisचेintopf	49
Rinderfilettopf	25	Vinaigrette für Rindfleisch	50
Weihnachtsbraten	26		



Landwirtschaftskammer
Rheinland-Pfalz



Sizilianische Rouladen (für 4 Personen)

400 g Spaghetti

in reichlich Salzwasser kochen,
abtropfen lassen, in
schwenken und warm stellen

30 g Butter

zwischenzeitlich

500 g Rinderhackfleisch

1 ½ Brötchen

ausreichend Paniermehl

1 Ei

Salz, Pfeffer

einweichen und ausdrücken oder

verkneten, in 4 gleiche Teile teilen
und mit feuchten Händen auseinanderdrücken

50 bis 100 g Salami

100 g Allgäuer Emmentaler Käse

würfeln,
reiben oder in kleine Stücke schneiden
Hackfleischteile damit bestreuen und fest aufrollen,
in

heißer Margarine

Tomatenketchup

½ l Instant-Brühe

von allen Seiten anbraten

und

zufügen und ca. 20 Minuten schmoren,
die Soße mit

1/8 l Sahne

1 TL Mehl

Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

und

binden, mit
abschmecken

restliche Salami und restlichen Käse

unter die Spaghetti mischen

die Rouladen auf den Spaghetti anrich-

ten und mit

bestreuen

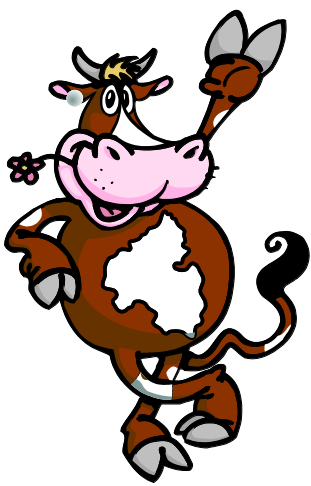
Schnittlauchröllchen

Tipp der Jury:

Fleischteig lässt sich sehr gut auf Klarsichtfolie auseinanderdrücken und dann rollen. Als dickere Rolle geformt lässt sie sich gut kalt aufschneiden.

Einsenderin:

Elke Söntgrath, Hausen



Angelspaß mit Rindfleischwürfeln (für 4 Personen)

400 g Rinderschmorfleisch
1 kleine Zwiebel
20 g Cocosfett

Salz und Pfeffer
1 l Wasser
200 g Dinkelkörner

4 kleine Karotten
1 grüne Paprika
2 große Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1 Stange Lauch
1 Tomate
4 Blumenkohl-Röschen
4 Brokoli-Röschen

würfeln
würfeln
in einer großen Pfanne erhitzen und
Fleischwürfel und Zwiebel darin bräun-
en, mit
würzen, mit
auffüllen
dazugeben und 1 Stunde kochen

in Stücke schneiden
in Stücke schneiden
in Stücke schneiden
zerdrücken
in Ringe schneiden

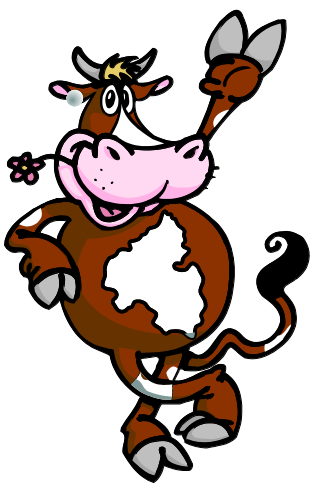
alle Zutaten in die Pfanne dazugeben
und weitere 30 Minuten kochen lassen,
die Pfanne auf den Tisch stellen, jeder
angelt sich seine Rindfleischwürfel

Tipp der Jury:

Dinkel durch Grünkern ersetzen; ½ Stunde Garzeit ist ausreichend, dann Gemüse und ¼ Liter Flüssigkeit zugeben und 20 Minuten garen; mit Brühe abschmecken

Einsenderin:

Karin Gunst, Mainz



Chinesisches Rindfleisch mit Broccoli

400 g Steakfleisch	in lange dünne Scheiben schneiden und mit
1 Eßl. Öl	
1 Eßl. Sojasoße	
2 Teel. Stärkemehl	vermischen
1 Paket (300 g) Broccoli, gefroren ¼ l Wasser	in knapp garen, abtropfen lassen
1 Eßl. Öl	in einer beschichteten Pfanne erhitzen, das marinierte Fleisch kurz anrösten, den Broccoli zugeben, mit
1 Prise Zucker	
etwas Salz	würzen, alles gut durchrühren
5 Eßl. Sherry	
5 Eßl. Fleischbrühe	untermischen und 1 Minute kochen lassen

Tipp der Einsenderin:

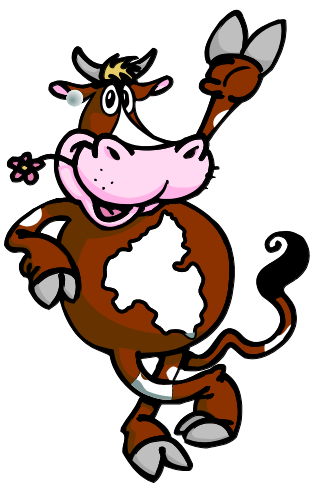
Als Beilage Wildreis reichen.

Tipp der Jury:

mit Salz sehr sparsam umgehen, da Fleischbrühe verwendet wird, frischen Broccoli verwenden, ist auch gut im Wok zuzubereiten, Sherry kann durch Wein ersetzt werden

Einsenderin:

Anni-Luise Presser, Bedesbach



Christel's Rinderrouladen (4 Personen)

4 Scheiben Rouladenfleisch	mit
Pfeffer, Basilikum	auf der Innenseite würzen, mit
4 durchgepreßten Knoblauchzehen	bestreichen und mit
4 Scheiben Schwarzwälder Schinken	belegen, aufrollen und feststecken,
	in eine Schüssel legen, mit
1 l milder Rotwein	übergießen und 2 Tage darin ziehen
	lassen, aus der Marinade nehmen,
	abtrocknen, in
30 g Butterschmalz	von allen Seiten anbraten
2 Zwiebeln	achteln und mit glasig schmoren, mit
	der Marinade ablöschen, mit
1 Brühwürfel	abschmecken und ca. 1 Stunde
	köcheln lassen
1 geh. Eßl. Mehl	mit
¼ l Sahne	verrühren und Soße damit binden

Tipps der Einsenderin:

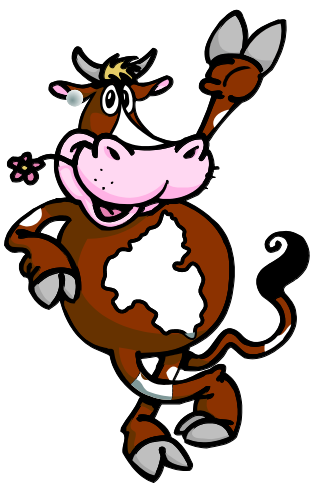
Beilagen: Kartoffelplätzchen, Blumenkohl in Butter gedünstet

Tipp der Jury:

Die Verwendung von frischem Basilikum verbessert den Geschmack. Die Soßenmenge mit ½ l Wasser erhöhen.

Einsenderin:

Christel Kurz, Trier



Eingelegtes Rindfleisch (für 4 Personen)

500 g Rindfleisch (am besten Tafelspitz) in kochendes Wasser einlegen und

gar sieden lassen (nicht kochen)

für die Mayonnaise
mit

2 Eigelb
1 TL Senf
1 Schuß Maggiwürze
Pfeffer, Salz

mit dem Handrührer verrühren und
ganz langsam
zufließen lassen, bis eine dickliche
Masse entsteht
ganz fein hacken
einmal längs und einmal quer im
Eierschneider zu kleinen Würfeln
schneiden

Öl

2 EL Kräuter
3 hartgekochte Eier

in ganz feine Würfel schneiden
alle Zutaten miteinander vermengen
und mit
abschmecken

6 kleine Gewürzgurken,
je ca. 4 cm lang

Salz und Pfeffer

Tafelspitz in ca. 0,5 cm dicke Scheiben
schneiden und in der Marinade ca. 24
Stunden kühl durchziehen lassen

Tipp des Einsenders:

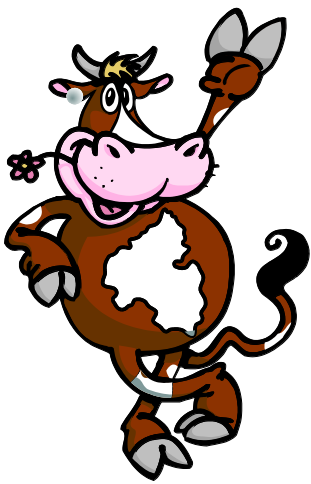
Dazu schmecken kleine ganze Pellkartoffeln in Butter gebraten.

Tipp der Jury:

1 - 2 TL Essig an die Mayonnaise geben.
Garzeit für Tafelspitz: ca. 1 ¼ Stunden

Einsender:

Peter Kurz, Neustadt



Filet Kopenhagen (für 6 Personen)

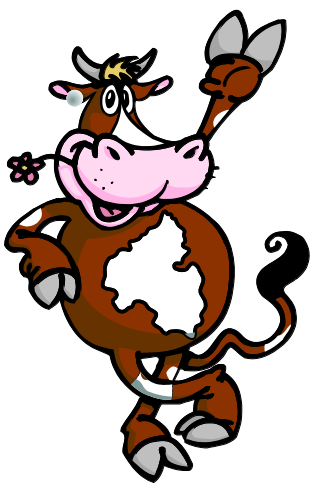
750 g Rinderfilet	abwaschen und trocknen
60 g geräuchertem, fettem Speck	in Streifen schneiden und damit das Filet spicken
30 g Fett	im Brattopf heiß werden lassen, das Fleisch von allen Seiten anbraten, herausnehmen und mit
Salz und Pfeffer	würzen
¼ l Wasser	in den Topf dazugeben, aufkochen
100 g (dänischer) Doppelrahm-Frischkäse	unterrühren und unter Schlagen zum Kochen bringen
2 EL Johannisbeergelee	und
1 EL Sojasauce	dazugeben, das Fleisch in die Soße legen und 30 Minuten schmoren, die Soße mit
Salz und Pfeffer	pikant abschmecken

Tipp der Einsenderin:

Dazu schmecken Kartoffeln, grüne Salate, aber auch Bohnen und anderes Gemüse.

Einsenderin:

Monika Wittmütz, Gillenfeld



Gefüllte Rinderleber

4 Scheiben Rinderleber

in
Tasche einschneiden
ca. 20 - 30 Minuten in kalte Milch legen

Füllung:

1 große Zwiebel
150 g Dörrfleisch
1 mittlere Dose Champignons

würfeln, anbraten
in Scheiben schneiden, dazugeben
und mit
kleingehackt sowie
abschmecken

etwas Petersilie
Salz, Pfeffer, etwas Muskat

Leber abwaschen, trockentupfen und
füllen, mit Rouladennadeln zustecken,
anbraten, mit
auffüllen und $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde
schmoren lassen

$\frac{1}{8}$ l Wasser

Tipp der Einsenderin:

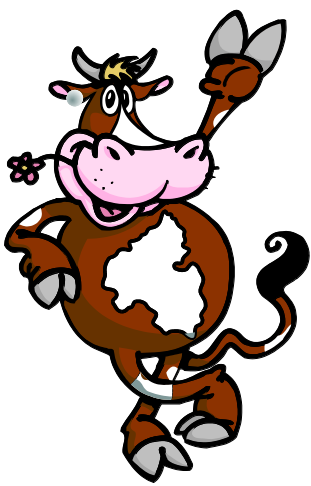
Als Beilagen Salzkartoffeln und Kohlrabi reichen

Tipp der Jury:

Die Garzeit kann auf 15 Minuten verkürzt werden, die Soße mit 1 - 2 Eßl. Sauerrahm verfeinern, dazu schmeckt Kartoffelpüree und grüner Salat.

Einsenderin:

Alexandra Leixner, Quirnbach



Indische Filetspitzen (für 4 Personen)

500 g Rinderfilet

Öl

1 mittlere Zwiebel

½ TL Sambal Oelek

½ TL Sambal Manis

½ Weinglas Weinbrand

1 EL Sojasauce

1 Becher süße Sahne

1 Becher Wasser

2 TL Curry

1 Päckchen heller Soße

in Streifen schneiden, in heißem

anbraten

kleinschneiden und kurz mitbraten, mit

und

würzen

und

zum ablöschen dazu gießen

und

mischen und mit

würzen

das Fleisch aus dem Topf nehmen, die

vermischte Sahne darin erhitzen und

mit

binden, das Fleisch in die Soße geben

und nicht mehr kochen lassen, die

Soße kräftig abschmecken

Tipp der Einsenderin:

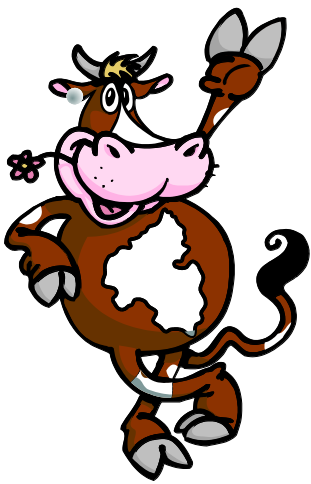
Dazu schmecken:

- in Hühnerbrühe gegarter Reis mit Ananas und Apfelsinenstückchen gemischt

- grüne Salate

Einsenderin:

Monika Wittmütz, Gillenfeld



Indonesischer Fleischtopf

4 große Rouladen
4 EL Öl
3 Paprikaschoten, grün
4 Tomaten
2 große Zwiebeln
1 Dose Champignon, 425 g
2 EL Soja-Soße, flüssig
1 TL Paprika, edelsüß
Pfeffer, Salz
1 Prise Curry

Wasser, soviel, wie man
Soße braucht
1 EL Mondamin
¼ l süße Sahne

in fingerbreite Streifen schneiden, in
knusprig anbraten
entkernen und in Streifen schneiden
enthäuten und in Scheiben schneiden
würfeln
schneiden

dazugeben, mit geschlossenem
Deckel ca. 20 Minuten dünsten

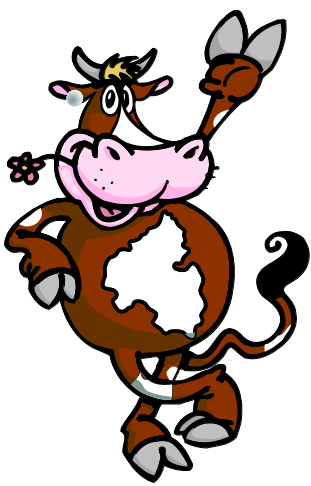
dazugeben
in
anrühren, unter die Masse geben,
kurz aufkochen lassen

Tipp der Einsenderin:

Dazu passen Reis und Salat.

Einsenderin:

Gisela Schmitz, Leudersdorf



Pfälzer Rindfleischtopf (6 - 8 Personen)

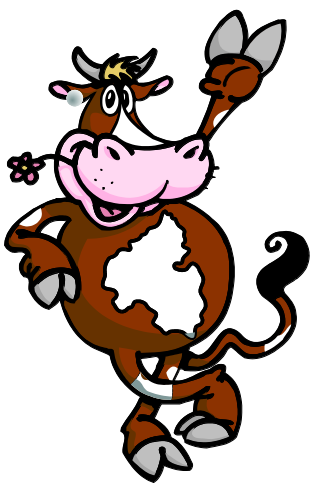
200 g Zwiebeln	würfeln
150 g Speck	würfeln, in einer Kasserolle in
100 g Palmin	andünsten
1 kg Rindfleisch, Mittelbug (Buglende)	in Würfel schneiden, dazugeben und
	anbraten
50 g Mehl	darüber streuen und würzen,
2 Knoblauchzehen	zerdrücken, hinzufügen
	mit Wein auffüllen
	Deckel auf die Kasserolle geben und
	1 ½ Stunden bei 180 ° C in den
	Backofen geben
75 g Perlzwiebeln	
100 g eingelegte Tomaten	enthäuten
150 g Pilze	hinzufügen
	nochmals ½ Stunde im Backofen
	lassen

Tipp der Jury:

lässt sich gut vorbereiten; Palmin reduzieren; Speck evtl. durch Dörrfleisch ersetzen; sehr ansprechend durch Zutaten

Einsenderin:

Michaela Libal, Offstein



Rinderrouladen einmal anders (4 Personen)

4 Scheiben Rouladenfleisch

Füllung:

2 - 3 gekochte Kartoffeln
125 g Emmentaler Käse
2 hartgekochte Eier
1 Päckchen "helle Soße"

in kleine Würfel schneiden
hacken

mit auf Packung angegebener Flüssigkeitsmenge aufkochen, die zerkleinerten Zutaten hineingeben, abschmecken, Masse auf Rouladen geben, die Seiten einschlagen, zusammenrollen, gut zubinden, damit die Masse nicht auslaufen kann, in 40 - 50 g Öl von allen Seiten gut anbraten, mit ca. ¼ l Wasser ablöschen und die Rouladen ca. 1 Stunde schmoren 1 geh. Eßl. Speisestärke.

Mit

verrühren und Soße damit binden, nach Bedarf mit abschmecken

1/8 l saurer Sahne
Salz, Pfeffer

Tipp der Einsenderin:

statt dem Päckchen "helle Soße" eine Bechamelsauce zubereiten:

1 Zwiebel
100 g Schinkenspeck
30 g Fett
40 g Mehl
1/8 l Brühe
1/8 l Milch
Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft

würfeln, in
glasig dünsten,
darin anschwitzen,
und
dazugeben, gut durchkochen, mit
pikant abschmecken, Kartoffeln, Käse, Eier wie zu
vor angegeben dazugeben

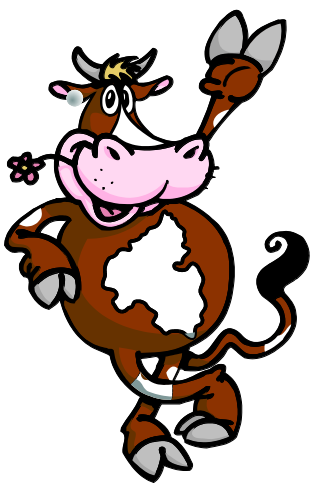
Beilagen: Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei und in Butter geschwenktes Gemüse

Tipp der Jury:

Die Soße nicht zu flüssig zubereiten, die Masse bleibt dann besser in den Rouladen.

Einsenderin:

Christel Beutel, Ülversheim



Rinderrouladen mit Ei (4 Personen)

4 Rinderrouladen
65 g weiche Kräuterbutter
2 Zwiebeln

8 Scheiben Schinkenspeck
4 hartgekochte Eier

30 g Butterschmalz

50 g Speck
1 Bund Suppengrün
1 Lorbeerblatt
1 - 2 Nelken
 $\frac{1}{8}$ l Rotwein
 $\frac{1}{8}$ l Wasser

$\frac{1}{4}$ Soßenwürfel (dunkel)
Salz, Pfeffer

mit
bestreichen
klein würfeln und etwa die Hälfte davon auf die
Rouladen verteilen
auf 4 Rouladen verteilen
ellen und je 1 Ei auf eine Roulade legen, Rouladen
aufrollen und mit Zahnstochern oder Rouladenna-
deln feststecken, Rouladen mit etwas Pfeffer
bestreuen, in
von allen Seiten anbraten, Rouladen aus dem Topf
nehmen
würfeln und mit dem Rest der Zwiebeln anbraten
klein würfeln und einige Minuten mitbraten

zufügen, mit
und
ablöschen, Rouladen wieder dazugeben und 1 bis $1\frac{1}{2}$
Stunden bei kleiner Hitze schmoren, Rouladen aus d
dem Topf nehmen und warm stellen die Soße mit
fertigstellen, evtl. mit
abschmecken

Tipp der Einsenderin:

Die Soße kann nach Belieben durchpassiert oder mit dem mitgeschmorten kleingeschnittenen Gemüse serviert werden. Zum Servieren schneidet man die Rouladen einmal in der Mitte durch.

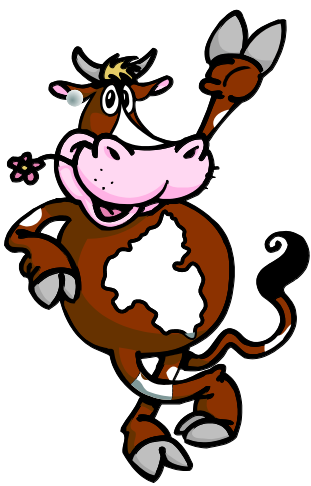
Beilagen: 1. "Schneebällchen" (Klöße aus gekochten Kartoffeln) und Gemüse (Erbsen und Karotten oder Rotkohl) oder
2. Spätzle und Salat

Tipp der Jury:

statt der Kräuterbutter frische Kräuter verwenden, Garzeit auf 35 Minuten verkürzen

Einsenderin:

Elvira Appelmann, Orbis



Rinderrouladen (2 Personen)

4 kleine Rouladen
Jodsalz und frisch gemahlener
schwarzem Pfeffer
4 Weißkrautblätter (nicht zu groß)

2 Möhren
1 rote Zwiebel
100 g frische Champignons
2 Knoblauchzehen

100 g zerbröckelter Schafskäse
oder Ziegenkäse
Salz, Pfeffer
1 Teel. Oregano (getrocknet)
1 Teel. Thymian (getrocknet)

30 g Öl

¼ bis ½ l Fleischbrühe

Soßenbinder

waschen, trockentupfen, mit

bestreuen

waschen, gut trocknen lassen, den
harten Strunk in der Mitte entfernen,
danach auf die Rouladen legen

waschen, schälen, fein raspeln

schälen, kleinhacken

säubern, ebenfalls kleinschneiden

schälen, durch eine Presse drücken,
Möhren, Zwiebeln, Pilze und Knob-
lauch mit

mischen, Käsemasse mit
abschmecken

hinzugeben und nochmals gut ver-
rühren, Käse-Masse auf die Rouladen
streichen, Rouladen zusammenrollen
und mit Garn verschnüren

in einer Pfanne erhitzen, Rouladen ca.

5 - 10 Minuten anbraten, mit

ablöschen und zugedeckt schmoren

lassen (ca. 40 - 50 Minuten), bei

Bedarf noch Fleischbrühe nachgießen,
kurz vor Ende der Garzeit

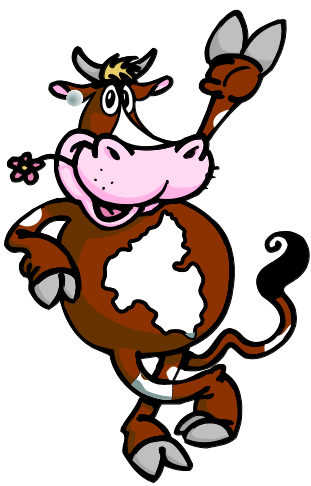
einrühren und aufkochen lassen

Tipp der Einsenderin:

Als Beilagen Wildreis und grünen Salat, als Getränk leichten Weißwein reichen.

Einsenderin:

Melanie Gantner, Enkenbach-Alsenborn



Rindfleischsalat (8 Personen)

500 g gekochtes Rindfleisch

in Streifen schneiden

2 gekochte Eier

2 Zwiebeln

2 Gewürzgurken

2 Tomaten

2 Äpfel mit Schale

fein würfeln

100 g frische Champignons

in Scheiben schneiden und in Butterschmalz leicht dünsten, aus

$\frac{1}{8}$ l Gurkenbrühe

2 EBl. Rotweinessig

4 EBl. Öl

1 EBl. Worcesters-Soße

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1 EBl. gehackte Petersilie

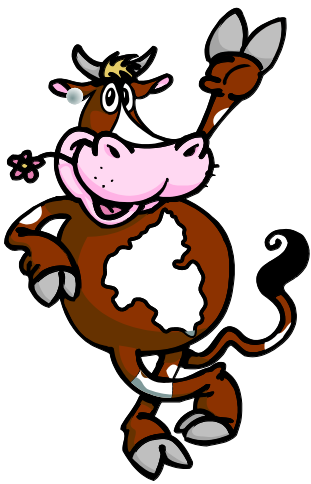
1 EBl. durchgepressten Knoblauch

eine Marinade herstellen und mit den Zutaten vermischen, den Salat mit geputzten und gewaschene garnieren

Feldsalatrosetten

Einsenderin:

Rosemarie Stricker, Ebertshausen



Rindfleischtopf (4 - 6 Personen)

1 kg Rindfleisch
2 kg Kartoffeln
750 g Zwiebeln

1 Eßl. Butter

Salz, Pfeffer
¼ Tasse Gemüsebrühe (instant)
250 ml Sahne

in Würfel schneiden
schälen, in Würfel schneiden

zerlassen, abwechselnd Kartoffeln,
Fleisch und Zwiebeln einfüllen, dabei
jede Lage Kartoffeln und Fleisch mit
würzen

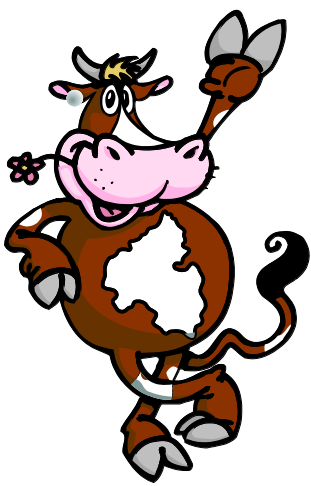
darübergießen, aufkochen lassen, bei
niedriger Hitze ca. 45 Minuten köcheln
lassen, nicht umrühren

Tipp der Jury:

Der Rindfleischtopf läßt sich sehr gut vorbereiten.
Gehackte Petersilie bringt etwas Farbe in das Gericht.

Einsenderin:

Anneliese Batteux, Bitburg



Scharfer Rindfleischsalat (4 Personen)

3 Beefsteaks (ca. 400 g)
Pfeffer und Salz
2 EL Öl

6 EL Sojasoße

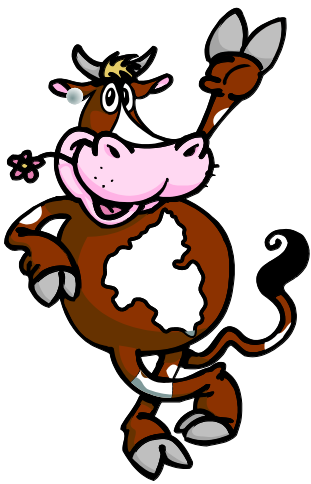
1 rote Zwiebel
500 g Tomaten
1 Salatgurke
1 Chilischote

1 Bund Koriander
1 Bund Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen
8 EL Limettensaft
3 EL Öl

waschen, trockentupfen, mit würzen und in ca. 5 Min. anbraten. Aus der Pfanne, nehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Bratensatz mit ablöschen, aufkochen lassen, beiseite stellen.
abziehen und in Spalten schneiden
waschen, achteln
waschen, in dünne Scheiben schneiden
fein schneiden.
Diese Zutaten mit dem Fleisch mischen.
waschen und trockentupfen, fein hacken
putzen, waschen und fein schneiden
fein hacken.
mit Sojasud (Bratensatz) und mit verrühren. Alle Zutaten gut mischen und abschmecken.

Serviervorschlag:

Dazu schmecken Reis oder Weißbrot.



Gegrillte Rumpsteaks (2 Personen)

- Roastbeef einmal anders zubereitet -

2 Rumpsteaks (ca. 2 cm dick)	mit
Pfeffer, Salz, Paprika	einreiben, in
2 - 3 Eßl. heißem Öl	von jeder Seite ca. 3 Min. anbraten
200 g Sahnemeerrettich-Frischkäse	mit
2 - 3 Eßl. Milch	cremig rühren
2 Scheiben gekochten Schinken	Steaks damit belegen
	Käsecreme darauf verteilen
2 Eßl. geriebener Käse	darüber streuen und
	unter vorgeheiztem Grill überbacken

Tipps der Einsenderin:

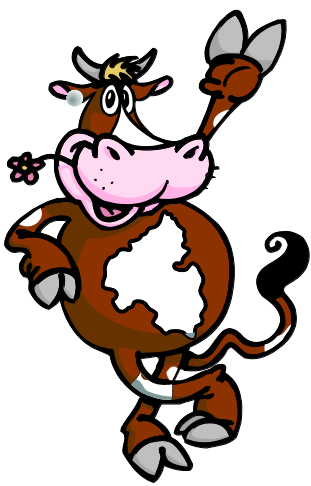
Sahnemeerrettich-Frischkäse kann durch Kräuter-Quark ersetzt werden. Beilagen: Kroketten, Rösti, Salat der Saison

Tipps der Jury:

Die Rumpsteaks schmecken auch ohne gek. Schinken sehr gut.

Einsenderin:

Rita Forster, Ingelheim



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Rindfleischpastete à la Renate

Für den Teig:

250 g Quark
250 g Sauerrahmbutter,
gekühlt,
250 g Mehl
Salz, Muskat

Knetteig herstellen,
in Folie wickeln
und für rund zwei Stunden
in den
Kühlschrank stellen.

Für die Füllung:

500 g Rumpsteak
25 g Butterschmalz
2 große Zwiebeln

in kleine Würfel schneiden, in
scharf anbraten
fein schneiden, dazugeben und
goldgelb werden lassen, mit

Salz, Pfeffer,
einer Prise Zucker
ca. 1/4 l frisch gekochte
Bouillon

würzen,
angießen und etwa 30 Minuten
köcheln lassen.

200 g Pfifferlinge
1 Eßl. grüner Pfeffer
1/8 l Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Rosenpaprika,
Thymian, Basilikum

waschen, putzen, kleinschneiden

zugeben und nochmals einige Minuten köcheln
lassen, bis kein Saft mehr vorhanden ist:

Den Teig auf einer bemehlten Platte ca. 1/2 cm dick ausrollen, einmal zusammenschlagen, wieder ausrollen, diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, damit der Teil blättrig wird. Eine gefettete Kuchen- oder Pizzaform mit der ausgerollten Hälfte des Teiges belegen und einen Rand hochziehen, darauf achten, dass der Teig keine Löcher bekommt, die Füllung gleichmäßig darauf streichen, den restlichen Teig in schöne Streifen schneiden und die Pastete mit einem Teiggitter dekorieren.

1 Eigelb verquirlen, Teiggitter damit bestreichen, im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 45 Minuten backen, heiß servieren

Tipps der Einsenderin:

Beilagen: knackiger Feldsalat mit frischen Schalotten/Frühlingszwiebeln in einer kräftigen Soße Vinaigrette.

Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Einen trockenen Portugieser aus Rheinland-Pfalz.

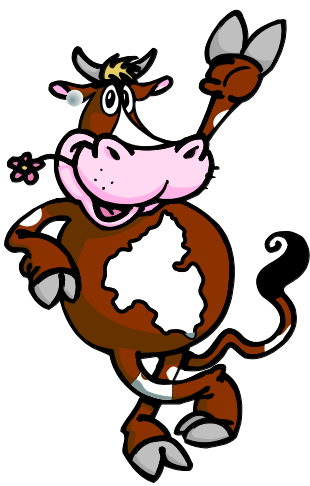
Tipp der Jury:

Statt der Pfifferlinge evtl. frische Champignons verwenden.

Bewertung der Jury:

Sehr dekorativ, herzhafter Geschmack.

Einsenderin: Marita Müller, Polch



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Rindfleischbällchentorte

Mürbeteig:

150 g Mehl
1 Teel. Backpulver
75 g Butter
1 Ei
1 Pr. Salz

Mürbeteig herstellen und ca. 1 Std.
kühl ruhen lassen

Hackfleischteig:

500 g Rinderhackfleisch
150 g saure Sahne
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Eßl. Senf 2 Eßl. Tomatenketchup
1 kleiner Bund Petersilie
3 Eßl. Semmelbrösel
Salz, Pfeffer

Hackfleischteig herstellen

1 l Fleischbrühe

mit
abschmecken, mit nassen Händen walnußgroße
Bällchen formen (ergibt ca. 26-28 Stück) und in
leicht kochende
einlegen, nur kurz ziehen lassen, bis Bällchen an
Oberfläche aufsteigen, mit Schaumlöffel heraus
nehmen und ab tropfen lassen. Die Bällchen
nebeneinander auf vorgebackenen Teig in
Spring form setzen

1 rote, 1 grüne, 1 gelbe
Paprikaschote

waschen, putzen, in ca. 1 cm große Würfel schnei
den, mit
200 g geriebenem
vermischen und auf die Bällchen verteilen
verquirlen, mit
würzen und über den Belag gleichmäßig verteilen
bei ca. 200 °C ca. 35-40 Minuten backen.

Emmentaler
4 Eier
Salz, Pfeffer

Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Einen saftigen, halbtrockenen Silvaner aus Rheinland-Pfalz.

Tipp der Jury:

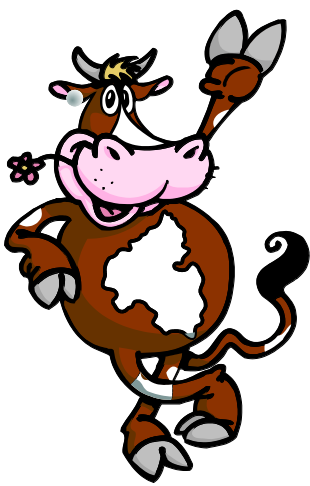
Zusätzlich frische Kräuter wie z. B. Estragon oder Zitronenmelisse
verwenden.

Bewertung der Jury:

Raffiniertes Aussehen, lässt sich gut vorbereiten.

Einsenderin:

Carolin Beinhauer, Budenheim



Teufelsalat

- 1 kg gekochtes, kaltes Rindfleisch
- 3 - 4 Äpfel
- 4 große Zwiebeln
- 6 hartgekochte Eier
- 1 kleines Glas Gewürzgurken in Würfel schneiden
- 2 kleine Dosen Ananasstücke abgießen, dazugeben
- 2 kleine Dosen Champignons in Streifen schneiden
- 1 kleines Glas Tomatenpaprika

Marinade:

- 1 - 1 ½ Tassen Tomatenketchup
 - 100 - 150 g Mayonnaise
 - etwas Ananas- und Gurkensaft
 - Salz, Pfeffer
- verrühren, mit würzen

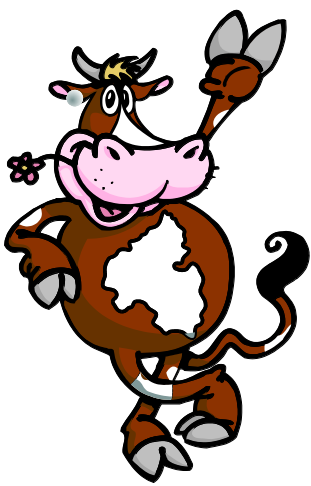
Marinade über Salatzutaten geben,
vorsichtig mischen,
etwas durchziehen lassen

Tipp der Einsenderin:

Mayonnaise durch Miracle Whip ersetzen, schmeckt frischer
Beilage: frisches Weißbrot

Einsenderin:

Marita Müller, Polch



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Rindfleisch mit Ingwer (4 Personen)

4 Eßl. Erdnußöl	in einer Pfanne erhitzen und
25 g Erdnüsse, (gesalzen od. ungesalzen)	hacken, in Öl braten, bis sie duften, die Nüsse herausnehmen,
400 g Rinderfilet	in Streifen schneiden, in dem verbliebenen Öl unter öfterem Wenden braten
½ roten, grünen und gelben Paprikaschote	das Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden
1 Bund Frühlingszwiebeln	in Ringe schneiden
250 g Stangensellerie	in Scheiben schneiden
1 Dose Champignons (400 ml)	schneiden
1 Knoblauchzehe	schälen, fein würfeln
1 Stück Ingwerwurzel (ca. 2 cm)	schälen, fein würfeln, dazugeben und mit anbraten
Salz, Pfeffer	mit
2 Eßl. Sojasauce	würzen, mit
1/8 l trockenem Weißwein	und
1/8 l Wasser (Brühe)	ablöschen, etwa 10 Minuten
2 Eßl. Creme fraîche	weiter garen, eventuell nochmals
Reis	zugießen, zum Schluß
	unterrühren, mit
	anrichten und mit den Nüssen
	bestreuen.

Tipp der Einsenderin:

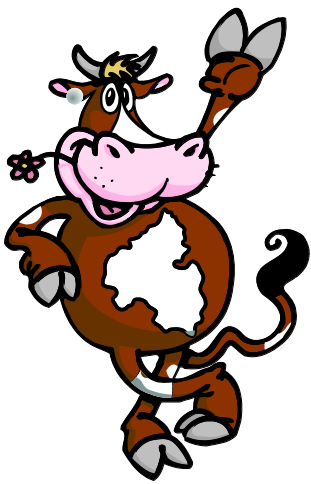
Dazu schmeckt ein frischer, knackiger Salat.

Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Einen trockenem, körperreichen Silvaner oder Weißburgunder (Spät- oder Auslese).

Einsenderin:

Gertrud Schwickert-Roth, Rohrbach



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Vogelnester

50 g Speck
1 große Zwiebel
Petersilie (nach Belieben)
Fett
1 Brötchen

Salz und Pfeffer
375 g Rinderhack

1 rohes Ei

Salatblättern, Tomatenvierteln o.
Gurkenstückchen

würfeln.
würfeln und
fein hacken. Die drei Zutaten in
andünsten.
einweichen, ausdrücken, mit den
anderen Zutaten sowie mit
würzen. Mit
vermischen und aus dieser Masse
mit bemehlten Händen 2 - 3 cm dicke
Beefsteaks formen, die Steaks von einer
Seite leicht anbraten und wenden, mit
dem Löffel eine kleine Vertiefung in die bereits
angebratene Seite drücken, da hinein
schlagen, die Pfanne ca. 15 Min. bei
180°C Umluft in den Ofen stellen, die
Fleischstücke anschließend auf eine
vorgewärmte Platte legen und mit
garnieren.

Soße:

Bratensatz mit kochendem Wasser zu einem $\frac{1}{2}$ Liter auffüllen und mit in
saurer Sahne verrührtem Soßenbinder binden.

Tip der Einsenderin:

Falls die Pfanne nicht in den Backofen paßt, können die Vogelnester auch auf dem Back-
blech (obere Ofenschiene) gebacken werden.

Tips der Jury:

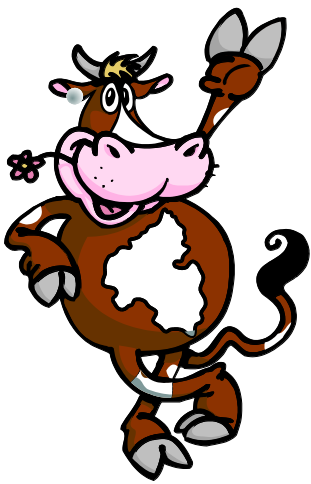
Statt Speck eignet sich auch Dörrfleisch.

Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Eine trockene Kerner Spätlese oder einen trockenen Weißburgunder Kabinett.

Einsenderin:

Agnes Angsten, Kell am See



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Rouladen mit Schafskäse (4 Personen)

4 Scheiben Rinderrouladen (à 150 g)
2 TL Senf
4 Scheiben fettem Speck
Pfeffer aus der Mühle
1 Zwiebel
Knoblauch nach Belieben

ca. 20 entsteinte Oliven
mit Paprikafüllung
200 g Schafskäse

30 g Butter- o. Margarinenschmalz
1 Bund Suppengrün
1 Dose Pizzatomaten
1 EL Tomatenmark
 $\frac{1}{8}$ l Fleischbrühe u. $\frac{1}{8}$ l Rotwein
Salz, etwas Zucker, Oregano,
Thymian, Rosmarin, Knoblauch,
1 Spritzer Tabasco

1 gehäuften EL Mehl
 $\frac{1}{8}$ l Sahne

mit
bestreichen, mit
belegen und mit
würzen.
schälen, fein würfeln,
durchpressen, auf dem breiteren Ende
der Rouladen verteilen.

in dünne Scheiben schneiden.
würfeln, auf den Rouladen verteilen, die Rouladen
von der breiten Seite her aufrollen und mit Klammern
oder Holzspießchen zustecken, in heißem
scharf anbraten.
putzen.
und
und
zugeben, mit

abschmecken. Rouladen bei milder Hitze 70 -75
Minuten schmoren, aus dem Topf nehmen und bei
seite stellen. Soße nach Belieben durchpassieren
und mit ggf.
und
verrühren; Soße damit eindicken und verfeinern,
alles zusammen auf einer Platte anrichten.

Tips der Einsenderin:

Vorsicht mit Salz, wenn die Fleischbrühe schon gesalzen ist! Schnellkochtopf einsetzen!

Beilagen:

Nudeln oder selbstgemachte Spätzle, Salat oder Gemüse

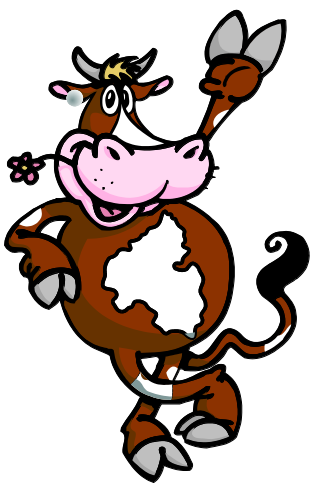
Tips der Jury:

Garzeit auf 25 - 35 Minuten verkürzen

Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Einen rheinland-pfälzischen Weißburgunder, Spätlese trocken oder einen Spätburgunder, Weißherbst trocken

Einsenderin: Birgit Müller, Worms



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Rinderfilettopf (4 Personen)

1,5 kg Rinderfilet	in Streifen schneiden, in heißem Fett scharf anbraten und mit
Salz, Pfeffer, Knoblauch	nach Geschmack würzen, danach warmhalten.
1 kg Fleischtomaten	enthäuten und achteln.
2 große Zwiebeln	kleinschneiden.
1 große Salatgurke	entkernen und in Stücke schneiden. Gemüse dünsten, würzen und mit
1/2 l süße Sahne	einköcheln lassen, dann
2 Becher Creme Fraiche	unterrühren.
	Gemüse in der Pfanne lassen oder in eine Schüssel geben, darauf die heißen Filetstreifen geben u. mit viel
Petersilie	bestreuen.

Tip der Einsenderin:

Dazu schmecken Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder kräftiges Bauernbrot.

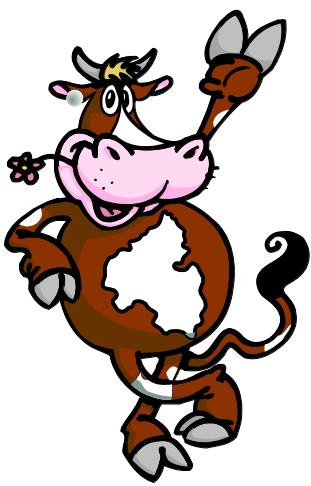
Tips der Jury:

Rindfleisch von der Hüfte nehmen, Gemüse evtl. binden.
Ein sehr gutes Sommergericht!

Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Einen rheinland-pfälzischen Grauburgunder, Spätlese trocken.

Einsenderin: Margret Burger, Strotzbüsch



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Weihnachtsbraten (für 4 - 6 Personen)

4 Wacholderbeeren
1 TL Korianderkörner
3 Nelken, 5 Pimentkörner
1 TL weißer Pfeffer
1 Prise Zimt u. Muskatblüte
1 Prise Paprika
8 Lorbeerblätter

alle Gewürze (außer den Lorbeerblättern) fein mahlen.

1 kg Rinderbraten (Oberschale)
200 g (durchwachsenem) Speck

mit Speckstreifen von spicken (Fleisch einschneiden u. die Speckstreifen hineindrücken) u. mit den restlichen Gewürzen einreiben, in heißem braun braten, evtl. mit etwas würzen.

Fett
Salz
4 Karotten
2 Zwiebeln
 $\frac{1}{4}$ l Rotwein
 $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe

geputzt, halbiert zerkleinert und hinzufügen, den Braten mit den Lorbeerblättern belegen und zugedeckt bei 180°C ca. 2-3 Stunden schmoren lassen.

Zwischendurch den Braten mit dem Bratenfond übergießen (je nach Bedarf etwas Rotwein oder Brühe nachfüllen). Wenn der Braten fertig ist, den Bratenfond absieben und evtl. noch etwas Fleischbrühe zugeben, mit Creme fraiche verfeinern und mit den Gewürzen abschmecken.

Lecker dazu: Rotkohl und Semmelknödel

8 -10 altbackene Brötchen in dünne Scheiben schneiden. $\frac{1}{2}$ l Milch u. 50 g Butter mit 1 TL Salz zum Kochen bringen u. über die Brötchenmasse gießen, $\frac{1}{2}$ Päck. Backpulver über die Masse streuen. Zugedeckt 30 Min. ziehen lassen. 1 EL gehackte Petersilie mit 3 Eiern verquirlen u. über die Brötchenmasse geben. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Alle Zutaten gut vermengen, mit nassen Händen die Knödel formen (Oberfläche soll glatt u. dicht sein). Bei Bedarf etwas Paniermehl zugeben. In Salzwasser 20 Min. ziehen lassen.

Tipp der Jury:

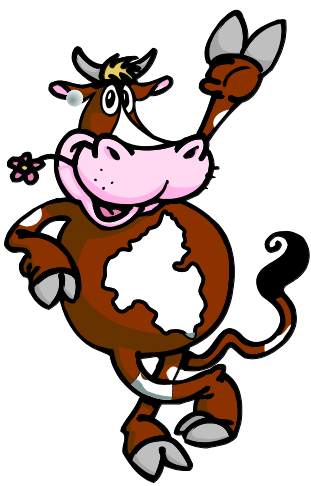
Soße mit etwas Mehl binden, Braten kann auch im Topf auf der Herdplatte schmoren.

Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Einen trockenen Dornfelder Rotwein aus einem der rheinland-pfälzischen Anbaugebiete.

Einsenderin:

Roswitha Etges, Mittelstrimmig



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Katersalat (8 - 10 Portionen)

750 g gekochtes Rindfleisch
3 Portionen Matjes-Heringe
(à ca. 200 g)
2 - 3 Äpfel
1 kl. Glas Gewürzgurken
3 Gläser Rote Bete
(à ca. 500 g)
12 Walnüsse

alle Zutaten würfeln,
abtropfen lassen, würfeln,
in kleine Würfel schneiden,

grob hacken

Mayonnaise

1 Eigelb
Salz
1 TL Senf
1 TL Essig
eine Prise Zucker
1/8 l Öl

verrühren,
langsam zugießen und
unterrühren bis die Masse
steif ist, anschließend
alles miteinander mischen.

Tipp der Einsenderin:

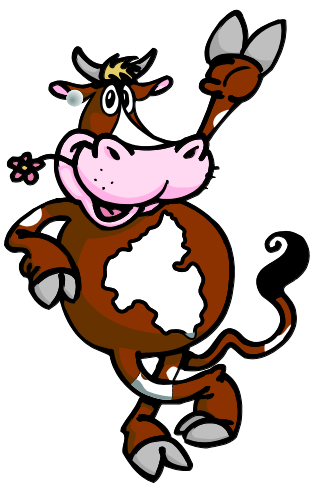
Als Beilage schmecken dunkles Brot oder Bratkartoffeln.

Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Einen leichten Müller-Thurgau Qualitätswein.
(trocken oder halbtrocken)

Einsenderin:

Marita Müller, Polch



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Marinierte Rindersteaks

4 - 6 Steaks (Hüfte, Roastbeef, Lende)

Marinade:

12 EL Öl

8 EL Tomatenmark

3 EL Senf

1 Knoblauchzehe

1 mittlere Zwiebel

und

und

und

in den Mixer geben,

schälen, würfeln, dazugeben, mixen

3 TL Kräuter der Provence

Salz, Pfeffer

dazugeben und mit

abschmecken.

30 g Öl

Steaks damit einreiben, 1 - 2 Tage einlegen, Marinade von Steaks wieder abstreifen und Steaks in von jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten, im Backofen bei 180 °C zugedeckt 10 - 15 Minuten durchziehen lassen, inzwischen vom Bratensaft, der Marinade und eine Soße herstellen, aufkochen lassen und mit abschmecken, zu den Steaks servieren.

1 Becher Sahne

Salz, Pfeffer

Tipp der Einsenderin:

Als Beilage Kroketten und Salat reichen.

Tipp der Jury:

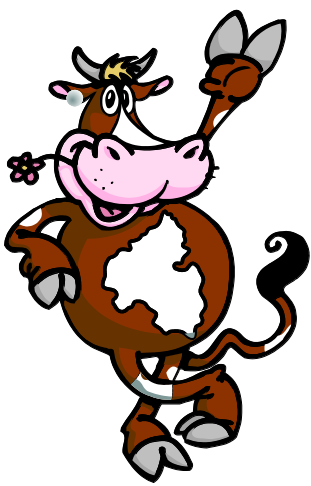
Das Fleisch nicht unbedingt in den Backofen geben, es bleibt dann saftiger.

Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Eine rheinland-pfälzische halbtrockene Kerner Spätlese.

Einsenderin:

Alexandra Leixner, Quirnbach



Hochrippe von Rind mit Rotweinjus mit glacierten Möhrenrädchen und Pilzkartoffeln

(6 Personen)

Hochrippe von Rind mit Rotweinjus

1 1/2 kg Hochrippe (abgehangen)
Salz, Pfeffer,
Estragon, Kerbel
frisch zerriebenem Knoblauch
Tafelsenf
1/4 l Rotwein

mit

und

würzen, mit

leicht einreiben, in eine Schüssel legen und mit übergießen, einen Tag stehen lassen, dabei das Fleisch hin und wieder wenden (der Alkohol im Rotwein bewirkt, dass das Fleisch schön mürbe und zart wird). Am folgenden Tag das abgetropfte Fleisch in heißem von allen Seiten anbraten und danach in den auf 180 - 200 °C vorgeheizten Backofen schieben. Während der ca. 50-minütigen Bratzeit das Fleisch ab und zu wenden, mit dem vorhandenen Rotwein gelegentlich ablöschen. Nach der Bratzeit das Fleisch in einem abgedeckten Topf ruhen lassen. In dieser Zeit den Bratensatz mit 1/4 l Rotwein aufkochen und mit leicht binden, das Fleisch in portionsgerechte Stücke schneiden, mit der Rotweinsauce bedecken und sofort servieren.

30 g Fett

20 g Speisestärke

Glacierte Möhrenrädchen

1 kg Möhren
1 kleine Zwiebel
20 g Butter

1 EL Zucker
1/8 l Brühe
Salz, Pfeffer

schälen u. in Scheiben schneiden.

in Würfel schneiden, in

glasig werden lassen und Möhrenscheiben dazugeben.

darin glacieren, mit ablöschen, mit

würzen und zugedeckt ca. 10 Min.

langsam dünsten. Mit frisch gehackter Petersilie und frisch geriebener Muskatnuß bestreuen.

Pilzkartoffeln

1 kg kleine Kartoffelchen

schälen, mit dem Apfelausstecher

bis zur Hälfte anstechen und

diesen angestochenen Teil mit

dem Messer außen entfernen, so

dass eine Pilzform entsteht, Danach

ca. 5 Minuten blanchieren, abtropfen

lassen und zugedeckt in

schwenken, bis sie goldgelb sind.

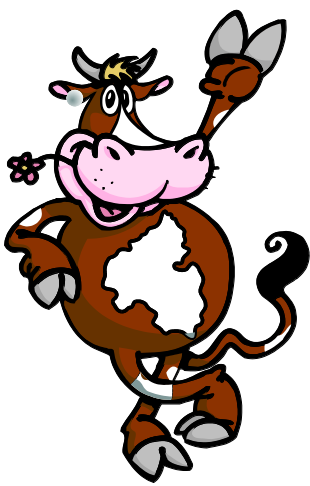
30 g Butter

Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Einen trockenen Dornfelder Qualitätswein aus Rheinland-Pfalz.

Einsender:

Lotz Bendel, Roxheim



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Soljanka (für 6 - 8 Personen)

750 g Rindergulasch

kleinwürfeln und anbraten, bis das Wasser verdunstet und das Fleisch angebräunt ist, mit würzen und mit auffüllen.

Salz, Pfeffer

1,5 l heißem Wasser

dazugeben.

Ein paar Körner Piment

grob würfeln.

5 Zwiebeln

und

10 Gewürzgurken

grob würfeln, nach 10 Minuten hinzufügen.

5 - 6 Paprika

2 große Dosen Tomaten
(im eigenen Saft)

zerkleinern, hinzufügen und ca. 50 - 60 Minuten köcheln lassen, mit abschmecken.

2 EL Zucker

Zum Servieren verzieren mit

1 Scheibe Zitrone

und

1 TL saurer Sahne.

Tipp der Einsenderin:

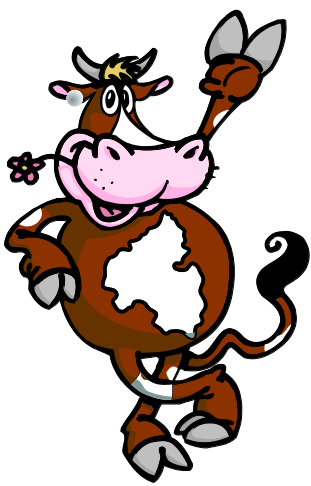
Ein Teil des Rindergulaschs kann durch Salami ersetzt werden. In Streifen schneiden und zu der kochenden Brühe geben. Evtl. (einen Teil) Paprika und Tomaten durch Letscho ersetzen.

Tipps der Jury:

Eine sehr gute Suppe!

Einsenderin:

Ute Herrmann, Obersülzen



Griechisches Stifado (für 6 Personen)

1,5 kg Rindfleisch, Keule
(ohne Knochen)
6 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

3 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
½ TL gem. Muskatnuss
etwas Nelkenpulver
etwas Kreuzkümmel
2 EL Tomatenmark
1 Zimtstange

4 EL Rotweinessig
½ l Wasser
250 g passierte Tomaten
100 ml Rotwein

1 kg Schalotten

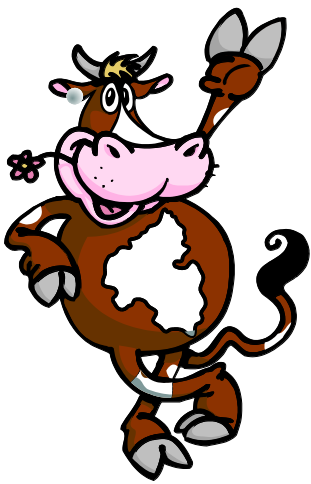
4 EL gehackte Petersilie
Kefalotiri (griech. Hartkäse)

in 2 cm dicke Würfel schneiden
in
kräftig anbraten, mit
gut würzen. Fleisch aus dem
Topf nehmen
schälen, fein hacken
in das Bratfett geben und unter
Rühren kurz anschwitzen

dazugeben und alles gut
mischen. Fleisch hinzu geben.

zugießen mit
auffüllen
zugeben
angießen. Das Fleisch soll
knapp bedeckt sein. Abgedeckt
ca. 1 Std. schmoren lassen.
mit kochendem Wasser über-i
gießen, mit kaltem Wasser ab-
schrecken, aus der Haut drücken. Zum Fleisch
geben und
ca. 1 Std. weiterschmoren lassen
vor dem Servieren drüberstreuen
reiben und vor dem Servieren über den Eintopf
streuen

Dazu werden Reis und grüner Salat serviert.



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Roastbeef mariniert

1 Zwiebel
1 Möhre
1 Knoblauchzehe
3 Essl. Petersilie
1 Teel. Thymian
375 ml Rotwein

1,5 kg Roastbeef

2 Essl. Butter
oder Margarine

40 g Speck
50 g Porreeeringe
1 Tomate

Nach etwa 20 Minuten
200 ml Rotweimarjade
150 ml Fleischbrühe
200 ml Sahne

2 Lorbeerblätter

und
würfeln. Außerdem
pressen
und
sowie
dazugeben.

Alle Zutaten verrühren und
24 Stunden darin marinieren.
Den Backofen auf 220 C°
vorheizen. Das Fleisch entnehmen, trocken tupfen
und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Roastbeef in
einen Bräter oder eine Fettpfanne geben und

in Flocken darüber geben.

würfeln und
sowie
um das Fleischstück
verteilen.
Im vorgeheizten Backofen offen braten

(gesiebt) und
sowie
zugießen.
Auf Wunsch können noch
zugegeben werden.

Weitere 25 bis 30 Minuten garen. Aus dem Braten-
fond evtl. mit etwas Sahne, Crème fraîche und

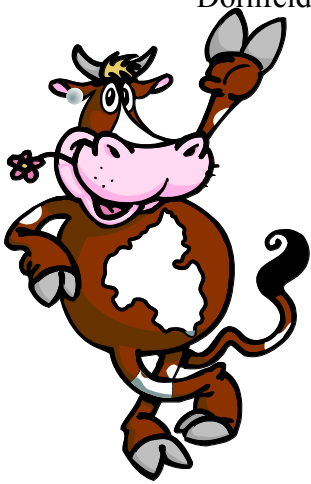
Wasser (150 ml) eine Soße herstellen.

Tipp zur Beilage:

Als Beilage in Butter geschwenkte Kartoffeln und
Salat reichen.

Weinempfehlung:

Dazu empfehlen wir einen kräftigen tanninbetonten
Rotwein aus Rheinland-Pfalz vom Spätburgunder,
Dornfelder oder Regent.



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Rumpsteak in Minze-Marinade

1–2 Knoblauchzehen
2 Stiele Minze
4 EL Apfelsaft
2 EL Rapsöl
Salz und Pfeffer

und
klein schneiden
und
mit
in eine Auflaufform
geben und vermischen.

4 Rumpsteaks (je 200 g)

waschen, trocken tupfen
und mindestens
2 Stunden (oder besser
über Nacht) darin marinieren.
Fleisch aus der Marinade
nehmen und trocken tupfen.

2 EL Rapsöl

In der Pfanne erhitzen.
Die Steaks darin pro Seite
etwa 4 Minuten braten und
warm stellen.
Von der Marinade
2 EL ins Bratenfett geben.
zufügen und aufkochen lassen.

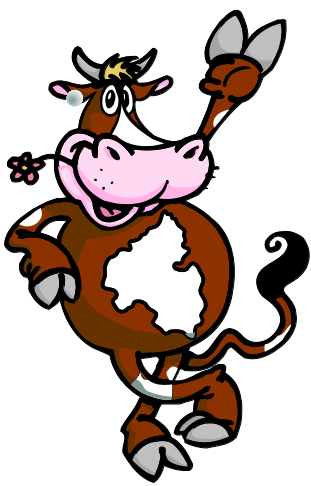
200 ml Fleischbrühe
(Evtl. Rinderfond aus
dem Glas)
Das Ganze mit
2 TL Speisestärke binden.

Tipp zur Beilage:

Als Beilage schmecken Kartoffelkühle oder
Kartoffelpüree und grüne Bohnen.

Weinempfehlung:

Dazu empfiehlt der Kellermeister einen trockenen
oder halbtrockenen Portugieser Rotwein von der Ahr,
Rheinhessen oder der Pfalz.



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Lasagne (für 4 - 6 Personen)

500 g Rinderhackfleisch
2 Zwiebeln
1 Dose Champignons
(in Scheiben; 200 g Nettoinhalt)
250 g Hüttenkäse
1 Pck. (500 g) passierte Tomaten
Salz, Pfeffer, Paprika
Lorbeerblätter
Oregano oder Pizzagewürz
1 Brühwürfel u. etwas Wasser
Tabasco nach Geschmack
250 g Lasagnenudeln (vorgekocht)

300 g Emmentaler
(gerieben)

in Würfel schneiden.
abtropfen lassen und
alles zusammen anbraten.

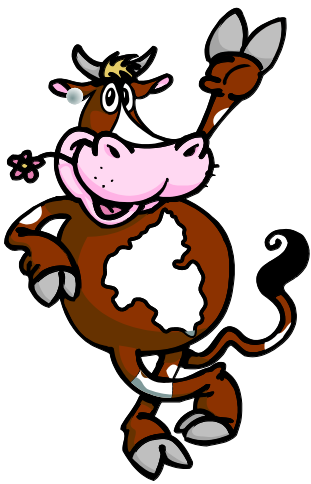
Alle nun aufgeführten
Zutaten nach und nach
dazugeben und zusammen
ca. 20 Minuten köcheln
lassen, abschmecken
und die Masse
zusammen mit
abwechselnd in eine Auf-
laufform schichten.
(Darauf achten, dass die Nudeln
mit ausreichend Flüssigkeit be-
deckt sind.) Mit
zum Schluss bestreuen
und bei 200° C ca.
30 Minuten backen.

Tipp der Einsenderin:

Dazu schmeckt grüner Salat und evtl. Baguette.

Einsenderin:

Anette Rheinheimer, Offenbach-Hundheim



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Hackfleischsoße "süß-sauer" für Pastetchen

(10 Personen)

Füllung:

500 g Rinderhack

30 g Öl

2 Zwiebeln

je 2 rote und gelbe Paprika

1 Eßl. Sojasoße

Kümmel, Pfeffer (aus der Mühle)

Ein Brühwürfel

ca. ½ l Wasser

1 kleine Dose Ananasstücke

1 kleine Dose Maiskörner

etwas Soßenbinder

in
anbraten.

und
schälen, würfeln und anbraten.
Alles zusammen vermischen.

und
zugeben.

in
auflösen, etwas Brühe zugeben,
ca. 15 Minuten leicht köcheln
lassen, restliche Brühe zugießen.

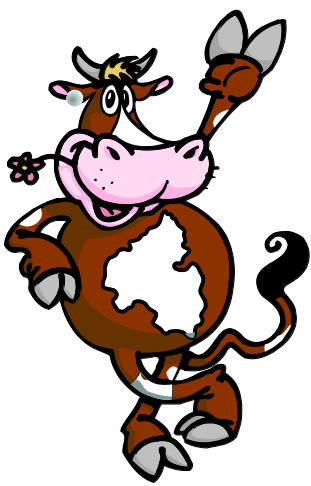
und
abgießen, unter die Soße rühren,
bei Bedarf mit
binden und anschl. in die Pasteten
füllen und gleich servieren.

Tipp der Einsenderin:

Je nach Geschmack mit etwas Knoblauch würzen.

Einsenderin:

Susanne Teply-Strunk,



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Rindfleischschnitten mit Zwiebeln (für 4 Personen)

1 kg Rindfleisch
klarer Suppe

1 kg Zwiebeln

Für die Soße:

$\frac{1}{8}$ l trockener Weißwein

$\frac{1}{8}$ l Weinessig

$\frac{3}{8}$ l Bratensaft

Reichlich Weckmehl
gewiegte Petersilie
Butterflöckchen

in
ca. 2 Stunden gar kochen, etwas abkühlen lassen
und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
schälen, in dünne Ringe schneiden, in Butter
hellgelb dünsten.

mit
aufkochen
dazugeben und das Ganze noch einmal kräftig
aufkochen. Eine
feuerfeste Form gut mit
Butter ausfetten. Eine Schicht von den geschnitte-
nen Fleisch-
scheiben hineinlegen. Die ge-
dünsteten Zwiebeln darüber
geben, dann wieder eine
Schicht Fleischscheiben. Die Soße darüber gie-
ßen und

darauf streuen, mit
besetzen und 20 - 30 Minuten bei 200°C im
Backofen überbacken.

Tipp der Einsenderin:

Aus der Brühe kann man eine köstliche Rindfleischsuppe kochen. Es können je nach Ge-
schmack beliebig mehr Zwiebeln verwendet werden. Das Fleisch schmeckt würziger,
wenn man es vor dem Überbacken einige Stunden oder eine Nacht durchziehen lässt.
Dazu schmecken Schwenkkartoffeln und grüner Salat.

Tipp der Jury:

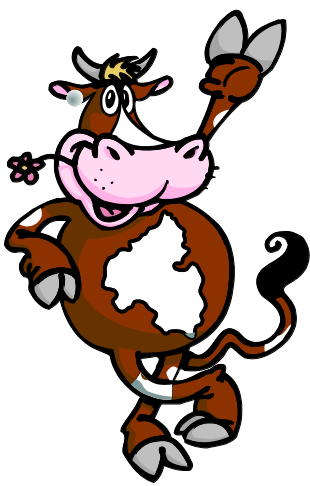
Dünne und kleine Scheiben schneiden, statt Butter Butterschmalz verwenden

Weinempfehlung:

Hierzu empfiehlt der Winzermeister einen säurearmen, kräftigen
Silvaner aus Rheinhessen oder der Pfalz.

Einsenderin:

Gisela Dimey, Weidenthal



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Gefüllter Schmorbraten (4 Personen)

1200 g Rindfleisch (dickes Bugstück)

3 x der Länge nach bis zur Mitte hin einschneiden. Mit rundherum würzen.

weißem Pfeffer

Für die Füllung:

125 g Champignons

klein hacken und in dünsten.

2 EL zerlassener Butter

1 EL tiefgefrorene Petersilie und Schnittlauch sowie

2 EL Semmelmehl

dazugeben. Champignonmasse abkühlen lassen. Mit

2 EL mittelscharfem Senf

die Einschnitte bestreichen und die Champignonfüllung hineingeben.

150 g fette Speckstreifen

quer über die Einschnitte legen und den Braten mit Küchengarn festbinden.

30 g Butterschmalz

in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Mit

375 ml heißem Wasser

angießen und zugedeckt ca. 100 Min. schmoren lassen. Das Fleisch heraus-

Den Bratenfond lösen,

1 EL Mehl

nehmen, das Küchengarn entfernen. Den Braten warm stellen und ruhen lassen.

Salz und Pfeffer

mit Wasser anrühren, Bratenfond damit binden. Mit etwas

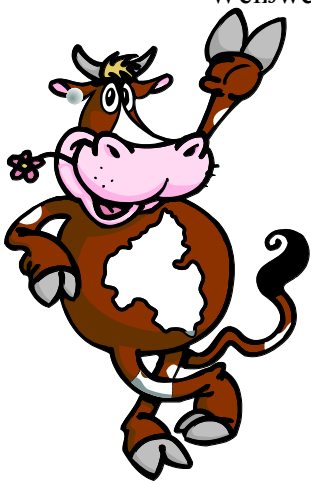
abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.

Beilagen:

Dazu Salzkartoffeln mit Blumenkohl oder Brokkoli servieren.

Weinempfehlung:

Unsere Weinempfehlung zum herzhaften Schmorbraten ist ein Spätburgunder Rotwein Classic aus den rheinlandpfälzischen Anbaue bieten, der gut mit der Champignonfüllung hamoniert. Hier gilt die Regel zum kräftigen Essen ein kräftiger Wein. Sollten Sie einen Weißwein bevorzugen, eignet sich gut ein Grauburgunder Classic aus Rheinland-Pfalz.



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Sauergulasch „Land Frauen Art“

750 g Rindfleisch

250 ml trockenem Rotwein

125 ml Rotweinessig

250 ml Wasser

2 Zwiebeln

½ Lorbeerblatt

2 Pfefferkörner

2 Nelken

1 Knoblauchzehe

Mit Salz, Pfeffer, Oregano,

Rosmarin, Thymian

mit 250 ml Rinderbrühe und

125 ml trockenem Rotwein

würfeln.

und

aufkochen.

hinzugeben und kalt über das
Fleisch gießen.

1 - 2 Tage ziehen lassen.

würfeln,

und das

gut abgetrocknete Fleisch in Öl anbraten.

mit zum Fleisch geben.

würzen,

ablöschen.

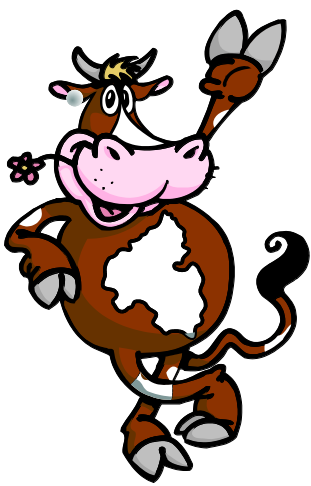
Das Gulasch 45 Min. schmoren lassen. Die Soße
mit Speisestärke binden und mit Knoblauch-
Crème-fraîche verfeinern.

Tipp zur Beilage:

Als Beilage empfehlen wir Nudeln,
Reis oder Kartoffeln und Salat.

Weinempfehlung:

Zu diesem Gericht empfiehlt der Winzer einen
halbtrockenen Portugieser Rotwein aus einem
der rheinland-pfälzischen Anbauggebiete.



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch (4 Pers.)

2 Zwiebeln
750 g Rindfleisch (hohe Rippe)
1 ½ l Wasser
1 Lorbeerblatt
1,2 kg Kohlrabi

500 g Kartoffeln

Salz, Muskat, Pfeffer und
Zitronensaft
1 kl. Bd. Petersilie

schälen und vierteln.
in
ca. 60 Min. bei mittlerer Hitze
köcheln lassen.
schälen und in Stifte schneiden.
Die jungen Blätter beiseite legen.
schälen und würfeln. Das Fleisch
aus der Brühe nehmen und würfeln.
Die Kohlrabistifte und Kartoffel-
würfel in die Brühe geben und ca.
20 Min. garen. Kohlrabiblätter
grob hacken und 5 Min. vor Ende
der Garzeit hinzufügen. Mit

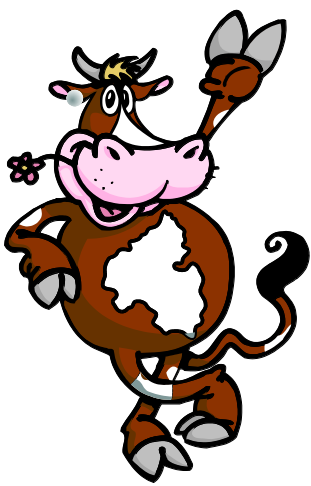
abschmecken.
hacken und vor dem Servieren
Suppe damit bestreuen.

Serviervorschlag:

Hierzu kann ein knuspriges Weißbrot oder auch ein herzhaftes Bauernbrot serviert werden.

Weinempfehlung:

Das gekochte Rindfleisch präsentiert sich eher neutral, durch den Kohlrabi wird ein kleiner geschmacklicher Akzent gesetzt. Der Wein, der die Speise begleitet, sollte die Speise nicht übertrumpfen. Unsere Weinempfehlung ist ein kräftiger Silvaner aus Rheinland-Pfalz.



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Rindermedaillons mit Selleriepüree (4 Pers.)

Die Sauce:

1 EL Butter (20 g)
1 TL Zucker
1/8 l Fleischbrühe
Saft 1 Orange
1 Prise Salz
1 EL Crème fraîche

in einer Pfanne zerlassen.
zufügen und leicht bräunen, mit
ablöschen und mit dem
auffüllen. Die Sauce mit
und
abschmecken.

Das Püree:

500 g Sellerieknolle
1 EL Butter

100 ml Fleischbrühe

Salz und Pfeffer
etwas Zitronensaft
2 EL Crème fraîche

schälen, waschen, in Würfel schneiden.
in einem Topf erhitzen und die Sellerie-
würfel darin andünsten. Mit
ablöschen und etwa 10 Min. zugedeckt
dünsten. Danach das Selleriegemüse
pürieren und mit etwas
würzen. Das Püree mit
sowie
abschmecken.

Die Medaillons:

4 Rindermedaillons (à 120 g)
50 g Butterschmalz

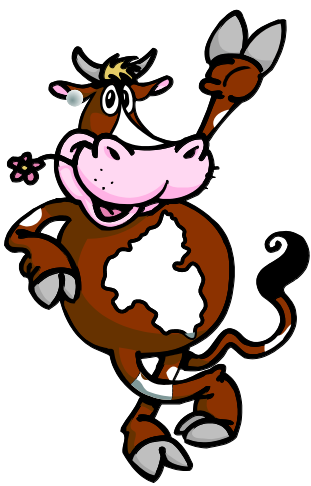
in
von jeder Seite ca. 3 bis 4 Minuten.
braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Serviervorschlag:

Die Rindermedaillons zusammen mit dem Selleriepüree und der feinen Sauce servieren.

Weinempfehlung:

In Harmonie zu den kurzgebratenen Medaillons und der Sauce mit dem Saft einer Orange, empfehlen wir einen kräftigen, fruchtigen Chardonnay aus Rheinhessen oder der Pfalz. Wer lieber Rotweine mag, dem raten wir zu einem nicht zu stark tanninbetonten Rotwein der Resorts Dornfelder oder Regent.



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Rindfleisch-Curry (4 Personen)

150 g getrocknete Aprikosen
1 Gemüsezwiebel
600 g Rindergulasch
2 EL Öl

Salz
Cayennepfeffer
1 EL Curry
1 EL gem. Koriander
700 ml Brühe

1 EL Speisestärke

150 g Magermilchjoghurt

vierteln,
abziehen, in dünne Spalten schneiden.
waschen und trocken tupfen. Fleisch in
kräftig anbraten. Zwiebspalten dazu
geben. Fleisch mit

würzen. Aprikosen dazu geben und mit
ablöschen. Das Ganze bei geringer Hitze
zugedeckt 1 ½ Std. schmoren lassen.

mit etwas kaltem Wasser glatt rühren.
Das Rindfleisch-Curry damit binden. Das
Gericht vor dem Servieren nochmals ab-
schmecken.

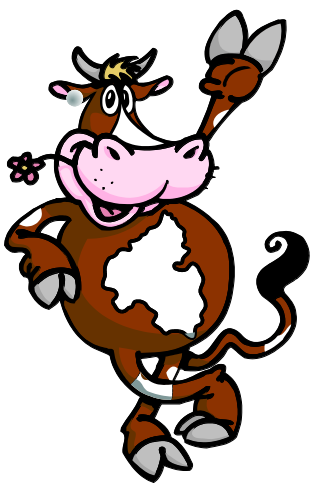
getrennt zum Curryfleisch reichen.

Beilagen:

Dazu serviert man duftenden Kräuterreis.

Weinempfehlung:

Bei der Harmonie zwischen Speise und Wein sind es manchmal Gegensätze, die einen geschmacklichen Gleichklang schaffen. Bei diesem Gericht empfehlen wir einen solchen Gegensatz der Geschmäcker. Zu dem kräftigen und würzigen Rindfleisch-Curry schafft ein leichter, restsüßer Wein ein harmonisches Geschmackserlebnis. Im Gleichklang mit der Aprikosenfrucht des Gerichtes, empfiehlt sich ein Riesling-Classic mit dezenter Süße oder sogar eine liebliche Riesling Spätlese. Es muss nicht immer ein trockener Wein zum Essen sein. Probieren Sie es aus, Sie werden überrascht sein.



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Kürbis mit Rinderfiletscheiben (4 Personen)

1 Kürbis

vierteln, schälen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.

2 Zwiebeln

schälen, würfeln und mit den Kürbisfilets in

etwas heißer Butter

weich dünsten. Mit

Salz und Pfeffer

würzen und mit

ein wenig Zucker

glasieren. Den Kürbis dann mit ablöschen und warm stellen.

¼ l Weißwein

4 Filetsteaks vom Rind à 150 g

in

50 g Butterschmalz

5 bis 6 Minuten rundherum anbraten.

Salz und Pfeffer

Aus der Pfanne nehmen, mit würzen und warm halten.

Die Sauce:

8 EL Mayonnaise

8 EL geschlagene Sahne

1 TL mittelscharfer Senf

mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben und mit

etwas Worcestersoße

Salz und Pfeffer

würzen.

1 Bd. Dill

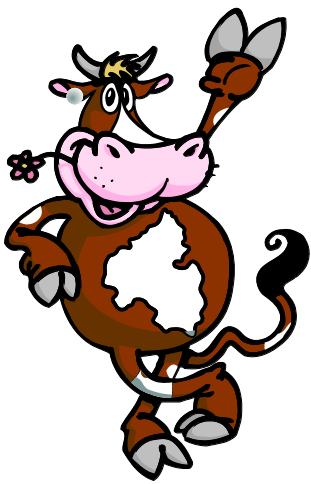
fein hacken und unter die Sahne-Mayo-Sauce heben.

Beilagen:

Sauce zusammen mit den Kürbisscheiben und den Rinderfilets auf Tellern anrichten.

Weinempfehlung:

Bei diesem Gericht richtet sich die Weinauswahl im wesentlichen nach der Sauce. Zum einen, kann passend zum herbstlichen Gericht ein Rotwein getrunken werden. Ein wenig tanninbetonter Portugieser Rotwein empfiehlt sich als Essensbegleiter. Zum anderen bietet sich bei einem Gericht, bei dem Wein als Zutat verwendet wird, der gleiche Wein als Essensbegleiter an. Als Zutat Wein ist ein trockener Rivaner gut geeignet.



Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände

Rinderrouladen mit Salami (4 Personen)

4 Rinderrouladenscheiben
Salz und Pfeffer
2 EL gemischtem Chutney
100 g Salami
1 gelbe und 1 rote Paprika

2 EL Butterschmalz

2 Zwiebeln

1 Dose passierte Tomaten

¼ l Rotwein und
½ l Fleischbrühe

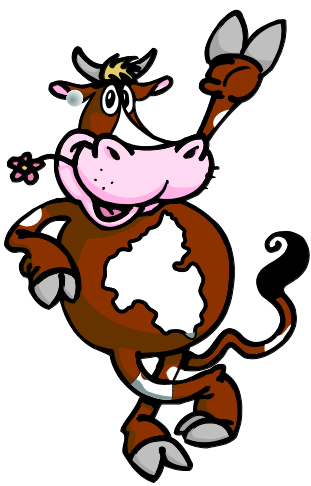
flach ausbreiten und mit rundum würzen. Die Rouladen mit bestreichen.
würfeln und auf dem Fleisch verteilen.
putzen, in Streifen schneiden und ebenfalls auf dem Fleisch verteilen.
Fleisch einrollen und feststecken oder binden.
in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten.
grob würfeln, zum Fleisch geben und braun andünsten.
zufügen und ein wenig einkochen lassen. Das Gericht zum Schluss mit ablöschen.
Das Fleisch abgedeckt bei 160 Grad im Backofen ca. 90 Minuten weiter-schmoren lassen. Danach die Rouladen herausnehmen, die Sauce passieren und mit etwas Saucenbinder leicht binden.

Beilagen:

Dazu kann man Gnocchi oder Salzkartoffeln und grünen Salat servieren.

Weinempfehlung:

Zu diesem Gericht eignet sich hervorragend ein 2003er Cabernet Sauvignon trocken im Barrique gereift aus der Anbauregion Pfalz.



Rindsplätzchen (4 Personen)

600-800 g Rinderrouladenscheiben

2 - 4 Zwiebeln

1 Bund Petersilie

Etwas Öl

in mundgerechte, plätzchenförmige Stücke schneiden, salzen und pfeffern.

schälen und würfeln, fein wiegen. Die Zwiebeln mit der Petersilie mischen.

In einen Bräter 1 – 2 Essl. Öl geben, das Fleisch und die Zwiebelmasse einschichten und zwar immer unten ein Fleischplätzchen, dann Zwiebelmasse und zuoberst wieder ein Fleischplätzchen.

Wer Pilze mag, kann zu der Zwiebelmasse auch einige getrocknete, eingeweichte Steinpilze geben.

Den Bräter mit den Rindsplätzchen bei **kleiner Flamme** für mindestens zwei Stunden (mit geschlossenem Deckel) Auf dem Herd schmoren. Das Fleisch soll nicht angebraten werden.

Beilagen:

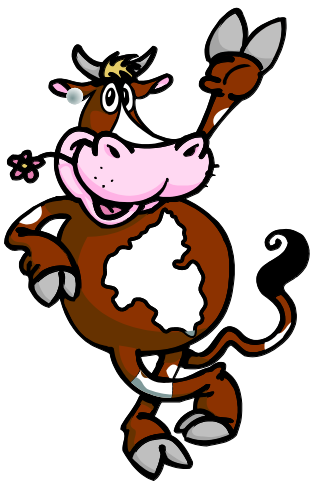
Zu diesem Fleischgericht kann man Kartoffelpüree und Salat servieren. Soßenliebhaber können sich aus dem Bratensaft eine Soße bereiten und dazu reichen.

Weinempfehlung:

Die Zwiebeln und das Rindfleisch haben einen kräftigen Geschmack und im Zusammenhang mit der Garmethode kommt es zu keiner Überbetonung der Aromen. Im Einklang zu der Speise passt ein körperreicher, neutraler Silvaner Qualitätswein trocken aus Rheinhessen.

Das Rezept wurde eingereicht von:

Herrn Klaus Schmitz, Dorweiler



Rindfleisch-Erdnuss-Röllchen (4 Personen)

40 g Erdnusskerne
(geröstet und gesalzen)
500 g Rinderhack
diverse Gewürze
1 Zwiebel u. 1 Knoblauchzehe
1 Ei
3 EL Paniermehl

4 EL Erdnußöl

1 Salatgurke

500 g Vollmilchjoghurt

grob hacken.

mit 1 TL Salz, ½ TL Cumin, etwas Chilipulver
und einer Prise Zimt würzen.

fein würfeln.

und

zur Hackmasse geben und gut durchkneten.

Aus dem Fleischteig mit angefeuchteten
Händen ca. 15 Röllchen formen und in
heißem Öl ca. 8 Min. von allen Seiten braten.

schälen, längs halbieren und mit einem
Teelöffel die Kerne herauskratzen. Die
Gurke auf der Haushaltsreibe grob raspeln.

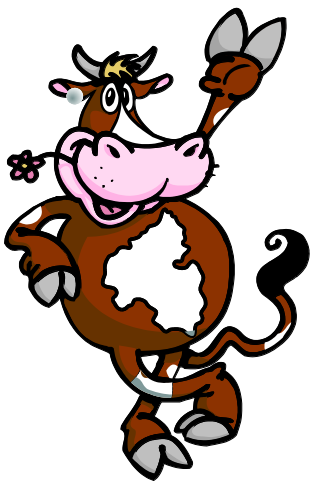
mit ½ TL Cumin verrühren und als Dressing
zur Gurke geben. Die Fleischröllchen auf
dem Gurkensalat anrichten.

Beilagen:

Zu diesem schmackhaften und schnell zubereiteten Gericht passen Bulgur
(Weizengericht), Ebly-Weizen oder Reis.

Weinempfehlung:

Zu diesem exotischen Gericht passt ein halbtrockener Riesling vom Mittelrhein. Mit der
Rieslingfrucht wird ein interessanter geschmacklicher Akzent gesetzt, da die Restsüße zu
den Gewürzen der Speise harmonisiert.



Nudelsuppe mit Rindfleisch (4 Personen)

1 Rinderbeinscheibe (ca.800 g)	in einem Topf mit 2 Litern leicht gesalzenem, kaltem Wasser aufsetzen und zum kochen bringen. Für ca. 1 ½ Std. leicht köcheln lassen und von Zeit zu Zeit den entstehenden Schaum abschöpfen.
400 g Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) 1 - 2 Lorbeerblätter	fein würfeln, und zusammen mit zur Brühe geben und ca. ½ Std. mitköcheln. Das gare Fleisch herausnehmen und in kleine Würfelchen schneiden.
150 g Buchstabennudeln	in die Suppe geben und ca. 10 – 12 Min. mitkochen lassen. Das gewürfelte Fleisch wieder dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
1 Bund Blattpetersilie	fein hacken. Das Gericht in tiefen Tellern anrichten und mit der Petersilie bestreuen.

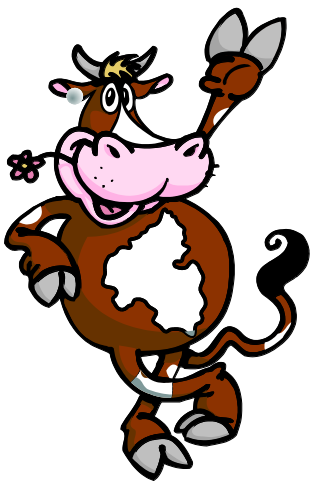
Tipp: Die Suppe lässt sich auch wunderbar mit verschiedenen Gemüsen verfeinern, z. B. mit tiefgefrorenen Erbsen (ca. 10 Min. vor dem Servieren dazu geben) oder mit frischem Spargel (ca. 20 Min. vor dem Servieren zur Suppe geben).

Serviervorschlag:

Dazu kann man Baguette oder auch herzhaftere, dunkle Brotsorten reichen.

Weinempfehlung:

Die deftige Rindfleischsuppe bekommt durch das Suppengemüse Würze und durch die Karotten eine leichte Süße. Dazu passt gut ein herzhafter, säuremilder Müller-Thurgau (Rivaner) aus der Pfalz, je nach Vorlieben trocken oder halbtrocken.



Kalbsfilet mit Orangensauce (4 Personen)

1 unbehandelte Zitrone

Schale der Zitrone in feine Streifen schneiden, mit ein wenig Wasser aufkochen, aus dem Wasser nehmen und kurz kalt abschrecken. Dann die Zitronenschalen mit 1 TL Zucker und 6 EL Wasser aufkochen und so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist.

800 g Kalbsfilet am Stück

mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und in von allen Seiten kurz und kräftig anbraten. Das Fleisch mit 1 TL Senf einstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad 1 Std. ziehen lassen. Den Bratensatz mit lösen und fast vollständig einkochen lassen.

1 EL Butterschmalz o. Öl
1 TL Senf

100 ml Weißwein

200 ml Kalbsfond (Glas)

dazu geben und nochmals einreduzieren lassen. Mit etwas Salz und Curry würzen. in den Sud einrühren, ebenso die Zitronenschalenmasse.

150 ml Schlagsahne
1 Eigelb

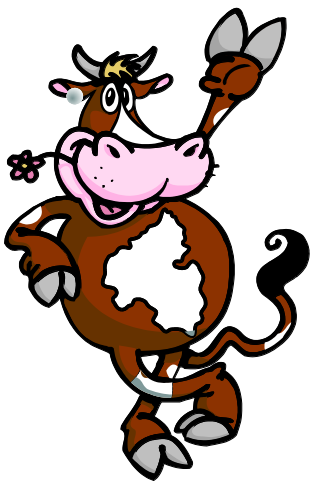
steif schlagen und zusammen mit unter die Sauce heben. Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Beilagen:

Dazu kann man Salzkartoffeln und Bohnengemüse servieren.

Weinempfehlung:

Die Zitrusaromen der Speise suchen nach Gleichklang im Wein, den ihnen eine Riesling Spätlese von Mosel-Saar-Ruwer geben kann. Bei stärkerer Ausprägung der Brat- und Curryaromen darf der Wein in der Restsüße über den trockenen Bereich hinausgehen.



Steaks mit Rotweinsauce (4 Personen)

4 Rinderfiletsteaks (á 200 g)
diverse Gewürze

abspülen, trocken tupfen und mit Salz, schwarzem Pfeffer und etwas Chilipulver würzen. Aus

4 EL Rapsöl,
1 Glas kräftigem Rotwein
2 - 3 EL Sojasauce

und
eine Marinade zubereiten und die Steaks mindestens 2 Stunden darin einlegen.

800 g Kartoffeln

schälen, waschen und längs vierteln. Mit etwas Kräutersalz würzen und in 2 EL Rapsöl und etwas Wasser bei kleiner Hitze gar schmoren.

1 Römersalat
150 g Feldsalat
1 EL Senf, 3 EL Kräuteressig,
3 EL Rapsöl, Salz und Pfeffer

und
putzen, waschen, abtropfen lassen. Aus

eine Marinade herstellen, den Salat damit mischen.

1 rote Zwiebel
1 Bund Schnittlauch
1 Kästchen Kresse

und
waschen, in Ringe schneiden + zum Salat geben.
klein schneiden, über den Salat streuen.

Die marinierten Steaks
3 EL Rapsöl

abtropfen lassen, in einer beschichteten Pfanne in 3 EL heißem Rapsöl von beiden Seiten kräftig anbraten. Mit restlicher Marinade und etwas Rotwein ablöschen und weitere 5 Min. bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

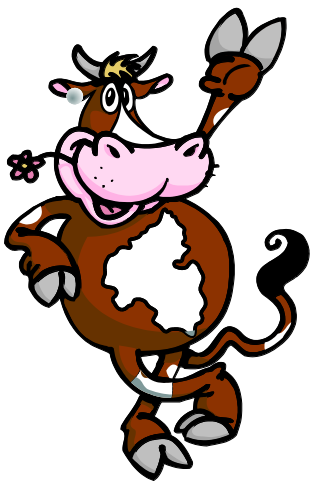
etwas Rotwein

Beilagen:

Dazu könnte man z. B. auch Reis und Schmorgemüse statt Kartoffeln und Salat servieren.

Weinempfehlung:

Zu einem scharf angebratenen Steak passt wunderbar ein Rotwein. Wenn wie bei diesem Rezept, Wein als Zutat Verwendung findet, ist es reizvoll den selben Wein als Essensbegleiter zu verwenden. Es empfiehlt sich ein kräftiger, tanninreicher Spätburgunder von der Ahr.



Bunter Rindfleischartopf (4 Personen)

1 kg Rindfleisch (Keule)

3 EL Butterschmalz

1 TL Paprika edelsüß und

2 gehäuften TL Mehl

2 TL Tomatenmark

6 Zwiebeln und

2 Knoblauchzehen

¼ l Rotwein

¼ l Fleischbrühe

2 Lorbeerblätter und 6 Nelken

1 kleines Bund Möhren

250 g Kartoffeln

1 grüne Paprikaschote

5 Tomaten

in ca. 4 cm große Würfel schneiden und in ca. 10 Min. anbraten, salzen und pfeffern. Das angebratene Fleisch mit

überstäuben und unterrühren.

schälen, fein hacken und unter das Fleisch geben, 5 Min. weiterschmoren lassen und mit Rotwein ablöschen.

Mehl mit Tomatenmark dazugeben und 25 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauchzehen

und

sowie

Möhren, Paprikaschote und Kartoffeln

putzen, würfeln und weitere 10 Min. mit-

schmoren lassen.

Tomaten überbrühen, häuten, vierteln und noch mal

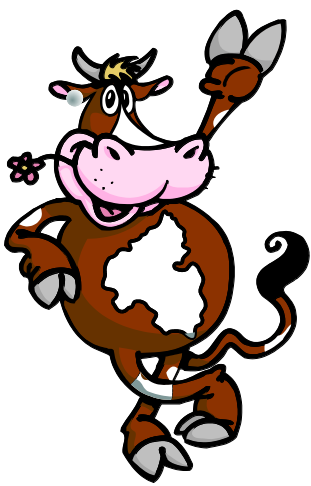
für weitere 5 – 10 Min. mitgaren. Den Eintopf nochmals abschmecken und servieren.

Beilagen:

Dazu reicht man Baguette oder herzhafte, dunkle Brotsorten.

Weinempfehlung:

Zu diesem deftigen bunten Eintopf schmeckt ein Dornfelder Rosé von der Nahe, der sich nicht nur farblich zum Essen ergänzt.



Vinaigrette für Rindfleisch

Zutaten:

- 2 EL Sauerkirschkonfitüre
- 2 EL Erdbeerkonfitüre
- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- 3 – 4 EL Balsamicoessig
- 2 EL Himbeeressig
- 200 ml Rapsöl
- 1 EL mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Mixer pürieren bis eine homogene Vinaigrette entsteht. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Passt hervorragend zu vielen warmen und kalten Rindfleischgerichten.

