



Thema Mittelmeer

Tisch 2
03 Juni 2009

Malta

Kirxa bil-haxix

.....
Kuttelminestrone

Braggioli

.....
In Rotwein geschmorte Rinderrouladen

Hobz ta' l-ang'li

.....
Engelsbrot

Kirxa bil-haxix

Kuttelminestrone

Zutaten:

500 g Kutteln
200 g Karotten
150 g Zwiebeln
150 g Kartoffeln
150 g getrocknete Erbsen
150 g Blumenkohl
200 g Kürbis
Sellerie
Salz, Pfeffer
Rindersuppe
1 ½ l Wasser
50 g Tomatenpaste

Zubereitung:

Erbsen über Nacht einweichen.
Kuttel reinigen, in kleine Stücke schneiden und in genügend Salzwasser waschen.
Noch einmal abspülen und 45 Minuten lang kochen.
Gemüse schälen und in kleine Stücke schneiden.
Zusammen mit der Tomatenpaste, der Rindersuppe, den Erbsen und den Kutteln in einen Topf geben.
Das Ganze zum Kochen bringen und auf kleiner Stufe 1 ½ Stunde kochen lassen.
Zum Schluss würzen und heiss servieren.

Braggioli

In Rotwein geschmorte Rinderrouladen

Zutaten:

12 dünne Scheiben Rindfleisch (á 90g)
400 ml Rotwein
6 Scheiben Speck, klein geschnitten
5 Scheiben Brot, entrindet, zerbröseln
3 Eier, hartgekocht, grob gehackt
4 Knoblauchzehen, zerdrückt
3 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
1 Karotte, in Scheiben geschnitten
1 Bund Petersilie, ohne Stiel, fein gehackt
2 Salbeiblätter, fein gehackt
1 Lorbeerblatt
1 TL Thymian
Olivenöl zum Braten
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Zubereitung:

In einer Schüssel die Brotkrumen mit dem Speck, den Eiern, den Knoblauchzehen, der Petersilie und dem Salbei gut mischen.

Die Rindfleischscheiben auslegen und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.

Je einen Esslöffel der Füllung darauf verteilen und ausrollen.

Mit einem Spiesschen feststecken und mit Küchengarn umwickeln.

Das Olivenöl in einer schweren Pfanne erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten bräunen.

Nicht alle Rouladen auf einmal in die Pfanne geben, da sonst das Öl nicht heiss genug bleibt, um ein optimales Bratergebnis zu erzielen.

Nach dem Anbraten aus der Pfanne nehmen und die Zwiebeln und die Karottenscheiben darin anbraten.

Anschliessend alle Rouladen in die Pfanne geben, den Rotwein zugliessen und das Lorbeerblatt sowie den Thymian beigegeben.

Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 1 ½ Stunden kochen lassen und dabei die Rouladen gelegentlich wenden.

Dazu Kartoffelbrei servieren, über welchen man die Weinsauce aus der Pfanne giesst.

Hobz ta' l-ang' li

Engelsbrot

Zutaten:

6 entrindete Brotscheiben
Marmelade
2 Eier
etwas Milch
Öl
Zucker
Zimt

Zubereitung:

Das Brot mit Marmelade bestreichen und aufeinander legen.
Halbieren, in etwas Milch einweichen.
Die Eier schlagen und das Öl erhitzen.
Das Brot durch die Eiermasse ziehen und im heissen Öl goldgelb backen.
Mit etwas Zucker und Zimt bestreuen und servieren.