

REZEPTE VON CLAUDIA MEFFERT UND ELISABETH GABRIEL



MAGDEBURGER ALLERLEI

DIE KOCHSHOW IM OPERNHAUS

Di. 16. 11. 2021 19.30 Uhr Opernhaus Café

REZEPT VON CLAUDIA MEFFERT

GRÜNKOHL-CURRY MIT SCHWEINEMEDAILLONS

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

800 g Grünkohl
100 g getrocknete rote Linsen
80 g Sultaninen
600 g Schweinefilet
1 Zwiebel
50 g Fett
2 EL mildes Currypulver
5 EL Mango-Chutney (aus dem Glas)
100 g Joghurt
100 ml Instant-Hühnerbrühe
1 Zimtstange (ca. 5 cm)
Salz
Pfeffer
1–2 TL Zucker

ZUBEREITUNG

1. Kohl waschen, dicke Blattrippen und Stiele entfernen, 5 Minuten in Salzwasser garen. Abgießen, Sud auffangen, Kohl ausdrücken und hacken. (Wenn es schnell gehen soll, kann man auch Kohl aus dem Glas oder der Dose nehmen.)
2. Linsen und Sultaninen abrausen. Zwiebelwürfel in 20 g Fett andünsten, dann mit Curry bestäuben. Mit 400 ml Gemüsesud (oder Brühe) ablöschen. Linsen und Zimtstange dazugeben und 5 Minuten garen.
3. Kohl hinzufügen und weitere 20 Minuten garen. Zimtstange entfernen. Sultaninen, 1 EL Mango-Chutney (oder mehr) und Joghurt unterrühren und 1 Minute köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, dann warm halten.
4. Fleisch in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, pfeffern und im restlichen Fett braten. Salzen und restliches Chutney in den Bratensatz rühren, dann mit Brühe ablöschen.
5. Grünkohl, Fleisch und Soße zusammen servieren. Dazu passt Weißwein oder auch ein Bier.

REZEPT VON ELISABETH GABRIEL

KAISERSCHMARRN WIENER ART

ZUTATEN (FÜR 3–4 PERSONEN)

60 g Rosinen	3 Eidotter
2–3 EL Rum	3 Eiweiß
150 g Mehl	125 ml Milch
1 Prise Salz	etwas Zitronensaft
2–3 EL Staubzucker (dt.: Puderzucker)	50–60 g Butter zum Ausbacken
1 Päckchen Vanillezucker	ca. 30 g Staubzucker zum Bestreuen
abgeriebene Schale ½ unbehandelten Zitrone	

ZUBEREITUNG

1. Die Rosinen heiß abbrühen und in eine Schale geben. Mit Rum beträufeln und beiseite stellen. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Salz, Staubzucker, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale, Eidotter sowie Milch dazugeben. Mit dem Rührmixer zu einem leicht flüssigen Teig verarbeiten und ca. 20–30 Minuten ruhen lassen.
2. Das Eiweiß mit Staubzucker und einigen Tropfen Zitronensaft zu sehr steifem Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
3. In einer großen Pfanne Butter zergehen lassen, bis sie kleine Blasen wirft. Den Teig hineinschütten, vorsichtig verteilen und ca. 1 Minute auf der Unterseite goldgelb braten. Wenden, mit einer Gabel in Stücke teilen und unter weiterem Umrühren fertigbacken. Mit reichlich Staubzucker bestreut heiß servieren.
4. Dazu passt hervorragend Zwetschgenröster (bzw. Apfelmus oder Preiselbeeren).


ZWETSCHGENRÖSTER

ZUTATEN

500 g Zwetschgen (oder Pflaumen)
Saft von 1 Zitrone
1–2 EL Rum

ZUBEREITUNG

1. Die Zwetschgen halbieren und entkernen. Mit der Innenseite nach unten in eine beschichtete Pfanne legen. Zitronensaft, Rum und Zucker dazugeben. Bei mittlerer Hitze mindestens 30 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis die Zwetschgenstücke größtenteils zu einer sämigen Masse zerfallen sind. Dabei ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt.
2. Zum Kaiserschmarrn am besten noch warm servieren.



NÄCHSTE AUSGABE

In der Februar-Ausgabe von »Magdeburger Allerlei« werden kulinarische Genüsse und köstliche Anekdoten serviert von Kostümdirektor **Stephan Stanisic** und **Uwe Adelmeyer**, Vorstandsmitglied der Sparkasse Magdeburg.

Di. 1. 2. 2022 19.30 Uhr Opernhaus Café

In Kooperation mit Stadtmarketing »Pro Magdeburg« e.V.
und Offener Kanal Magdeburg e.V.

 **Stadtmarketing**
Pro Magdeburg e.V.

