



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 27. Februar 2018 um 10:30 Uhr in Nettlesheim
Rezepte für 8 Personen

Hauptgericht:

Cozido de grão à Barcelos

*Portugiesischer
Kichererbseneintopf*

- 350 g Kichererbsen, über Nacht eingeweicht und abgetropft (alternativ 2-3 Dosen Kichererbsen,
- 4 EL Olivenöl
- 200 g Speck, geräucherter Speck (presunto), in Streifen geschnitten
- 900 g Schweinefleisch (Schulter), in kleine Würfel geschnitten
- 300 g Wurst (chouriço), in dicken Scheiben
- 2 große Zwiebel(n), gehackt
- 2 Möhre(n), gehackt
- 2 Stange/n Staudensellerie, gehackt
- 2 Stange/n Lauch, gehackt
- 2 Kräuter (Bouquet garni)
- 500 ml Gemüsebrühe oder Kalbfleischbrühe
- Salz und Pfeffer
- 2 Handvoll Petersilie, gehackte



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 12 Std. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Die Kichererbsen in einem Topf gerade mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen, dann bei aufgelegtem Deckel köcheln lassen, während die anderen Zutaten zubereitet werden.

Das Öl in einem zweiten Topf erhitzen und presunto oder Speck, Schweinefleisch und chouriço zugeben und gleichmäßig bräunen. Mit einem Schaumlöffel herausheben.

Zwiebel, Knoblauch, Möhre, Staudensellerie und Lauch in den Topf rühren und braten, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Etwas Wasser von den Kichererbsen in die

Zwiebelmischung rühren, um den Bodensatz zu lösen. Dann das restliche Wasser mit den Kichererbsen zugeben. Speck, Fleisch und Wurst wieder in den Topf geben und Bouquet garni und Brühe zufügen. Den Deckel halb auflegen und die Zutaten etwa 75 Min. sanft köcheln lassen, bis Kichererbsen und Fleisch weich sind. Am Ende der Garzeit sollte nur noch wenig Wasser im Topf sein. Nötigenfalls den Deckel abnehmen, damit das überschüssige Wasser verdampfen kann oder mehr Wasser zugeben, falls die Zutaten zu trocken werden. Das Bouquet garni wegwerfen. Die Kichererbsen salzen und pfeffern und vor dem Servieren die Petersilie hineinrühren.

Nachtisch:

Pastéis de Nata

portugiesische Vanilletörtchen

- 1 Pck. Blätterteig, frisch
- 2 EL Butter
- 3 EL Zucker
- 5 EL Zitronensaft
- 2 kleine Äpfel

- 250 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 130 g Zucker
- 2 EL, gestr., Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimtpulver
- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 75 g Mandelblättchen
- etwas Puderzucker



Zubereitung

Äpfel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Butter, 3 EL Zucker und Zitronensaft in einer Pfanne erhitzen. Äpfel darin 3-4 Minuten köcheln lassen und dann etwas Zimt hinzugeben. Diese in einem Sieb abtropfen und dabei den Apfelsud auffangen.

Aus dem Blätterteig mit einer Cappuccinotasse acht Kreise ausstechen, Teigkreise in gefettete Muffinförmchen legen und kaltstellen.

Milch in einem Topf erhitzen, das Vanillemark und die Vanilleschote mit aufkochen. Topf vom Herd nehmen und das Mehl, 1 Prise Salz und 150g Zucker unterrühren.

Nochmals aufkochen. Vanilleschote entfernen. Topf erneut vom Herd nehmen und das Ei und Eigelb unterrühren.

Eventuell nochmals unter Rühren aufkochen bis es eine cremige Konsistenz hat.

Äpfel auf dem Boden des ausgelegten Blätterteigs geben und dann Rand hoch mit der Vanillecreme bedecken. Natas bei 225 Grad Ober- und Unterhitze 10 Minuten backen.

Muffinblech herausholen. Mandelblättchen mit dem Apfelsud vermengen und auf den Natas verteilen. Erneut

das Blech in den Ofen schieben und weitere 8 Minuten backen. Natas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 18 Min.

Ruhezeit: ca. 10 Min.