

Das TV-Rezept zum Nachkochen

Nachfolgend finden Sie das Rezept aus dem Bericht Tour TV zum Nachkochen.
Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Das Team vom Hotel Bergland wünscht gutes Gelingen!!

Gekochtes Hüferscherzl (Bürgermeisterstück) auf Erdäpfel-Lauchgemüse dazu frischer Apfelkren Zutaten für 4 Personen

Gekochtes Hüferscherzl

1 Zwiebel
2 kg Hüferscherzl
schwarze Pfefferkörner
Salz
250 g Wurzelwerk (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel)
½ Stange Lauch
Liebstöckl

3 Liter Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
Die Zwiebel mit der Schale halbieren, den Lauch und das Wurzelwerk waschen und grob schneiden. Das Wurzelwerk mit den Pfefferkörnern, dem Liebstöckl und dem Salz (nach Geschmack) in den Topf mit dem Wasser geben.
Das Fleisch mit lauwarmem Wasser waschen und in den vorbereiteten Fond einlegen und bei ca. 70° ca. 5 Stunden ziehen lassen.

Erdäpfel-Lauchgemüse

1/2 kg festkochende Kartoffeln geschält und grob gewürfelt
1 Stange Lauch
30 g Butter
40 g Mehl
1/2l kalte Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
¼ l flüssige Sahne

Die würfelig geschnittenen Kartoffeln in leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben und kernig kochen.
Den Lauch waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und weich blanchieren.
Die Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl darin andünsten, ohne dass es Farbe annimmt. Unter stetigem Rühren die Milch hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. 10 min auf kleiner Stufe köcheln lassen. Ist die Bechamelsauce fertig, die vorbereiteten Kartoffeln und den Lauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der flüssigen Sahne verfeinern.

Apfelkren

2 Äpfel
1 frische Krenwurzel (Meerrettichwurzel)
¼ kg Apfelmus

Die Äpfel in feine Streifen schneiden und mit dem Apfelmus vermischen. Nach Geschmack

frischen Kren hinein reiben und gut vermischen.

Das Erdäpfel-Lauchgemüse auf einem Teller in der Mitte anrichten, 2 Schöne Scheiben von dem gekochten Hüferscherzl darauf geben und mit dem Apfelkren servieren. Als Garnitur empfehlen wir frischen Jungzwiebel und blanchierte Karottenstreifen. HYPERLINK "http://www.foodnews.ch/cooking/20_rezepte/Rezepte_Saucen_1.html" \l "top"

TIP: Der Fond in dem das Fleisch gegart wurde eignet sich bestens als Suppe