

# Klassiker im Trend

*Gulasch, Königsberger Klopse, Hühnerfrikassee oder ein leckeres Birntentörtchen. Jetzt kommen die beliebten Klassiker wieder auf den Tisch.*



## Gulasch mit grünen Bohnen



2 Std.

Foto: Knorr

1. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Frühstücksspeck in schmale Streifen schneiden. Gulasch in einem weiten Topf im heißen Öl rundherum anbraten. Dann die Zwiebelwürfel und Speckstreifen zufügen und ebenfalls mit anbraten.
2. Rotwein und 350 ml Wasser zum Fleisch geben. Fix für Gulasch einrühren und unter Rühren aufkochen. Das Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 90 Minuten garen.
3. Die frischen Bohnen waschen, putzen und nach Belieben hal-

bieren. Bohnen ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Gulasch geben und mitgaren.

4. Zum Schluss die Sauce mit Bohnenkraut und eventuell Salz und Pfeffer abschmecken. Saure Sahne separat zum Gulasch servieren.

**Tipp:** 300 g Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und die letzten 15 Minuten der Garzeit zum Gulasch geben. Auch knuspriges Baguettebrot ist ein beliebter Begleiter des deftigen Eintopfs.

### Zutaten für 4 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 100 g Frühstücksspeck
- 600 g Rindergulasch
- 2 EL Keim- oder Rapsöl
- 150 ml trockener Rotwein
- 1 Beutel Fix für Gulasch
- 300 g grüne Bohnen (frisch oder tiefgekühlt)
- 1/2 TL Bohnenkraut
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL saure Sahne

Pro Portion: 2645 kJ/627 kcal

## Feines Hühnerfrikassee

60 Min.



Fotos: Mondamin/Knorr

*Genuss für*

### Zutaten für 4 Portionen

- 1 Bund Suppengrün (oder 1 Zwiebel, 2 Möhren, 2 Petersilienwurzeln bzw. 100 g Sellerieknolle)
- 1 Poularde (ca. 1 kg)
- Salz
- 100 g Champignons
- 1/8 l (125 ml) Milch
- 5–6 EL Mondamin
- Klassische Mehlschwitze
- 200 g tiefgekühlte Erbsen
- ca. 1 TL Hühner-Kraftbouillon
- weißer Pfeffer
- gemahlene Muskatnuss
- evtl. 2 EL Weißwein
- 1 Eigelb
- 2 EL Schlagsahne
- 1/2 Bund Kerbel oder Petersilie

1. Suppengemüse waschen, putzen und zusammen mit der Poularde in 1 l (1000 ml) kochendes Salzwasser geben. Poularde und Gemüse ca. 45 Minuten garen, dann die Poularde herausnehmen und die Haut abziehen. Das Fleisch von den Knochen lösen und in Stücke schneiden.
2. Champignons putzen, eventuell kurz waschen und vierteln. Von der Garflüssigkeit 3/8 l (375 ml) abmessen und mit der Milch aufkochen. Klassische Mehlschwitze unter Rühren einstreuen und ca. 1 Minute kochen.
3. Champignons und die tiefgekühlten Erbsen hinzugeben und kurz garen. Das Fleisch ebenfalls wieder dazugeben. Die Soße mit Hühner-Kraftbouillon, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und eventuell Weißwein abschmecken.
4. Eigelb und Sahne verquirlen und unter das heiße Frikassee rühren, aber nicht mehr kochen lassen. Das

Frikassee mit Kerbelblättchen bestreuen.

**Tipp:** Dazu schmeckt weißer Reis und grüner Salat.



Hühnerfrikassee gibt es in vielen Variationen – auch mit Spargel oder Blumenkohl zubereitet. Wer keine ganze Poularde kochen möchte, gart 500–600 g Hühnerbrust ca. 10 Minuten und schneidet diese in grobe Würfel. Seit vielen Jahren beliebt: Das Frikassee in bereits fertigen Blätterteigpasteten servieren.

Pro Portion: 1762 kJ/421 kcal

## Königsberger Klopse

30 Min.

1. Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken. 1 Zwiebel schälen und fein hacken. Sardellenfilets klein schneiden. Alles zusammen mit dem Hackfleisch, dem Ei, 10 g Kapern, Pfeffer und wenig Salz zu einem Fleischteig kneten und 8–12 Klöße daraus formen.
2. Die restliche Zwiebel ebenfalls schälen und grob zerkleinern. 1/2 l (500 ml) Wasser mit Zwiebel, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern aufkochen, Delikatessbrühe einrühren und alles 15 Minuten kochen. Die Köbe in der Brühe ca. 10–12 Minuten bei milder Hitze gar ziehen lassen.
3. Die Klöße herausnehmen. Den Sud

durch ein Sieb gießen, die Flüssigkeit dabei auffangen und abkühlen lassen.

4. Für die Sauce Butter im Topf schmelzen, Mehl zugeben und mit dem abgekühlten Sud auffüllen. Aufkochen lassen und die Sahne zugießen. Mit restlichen Kapern, Zitronensaft, wenig Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nochmals aufkochen lassen.

5. Die Klopse in die Sauce geben und wieder erwärmen. Etwas Sauce abnehmen, mit Eigelb verrühren und in den Topf zurückgeben. Nicht mehr kochen lassen.

**Gut dazu:** Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat.

### Zutaten für 4 Portionen

- 1 Brötchen
- 2 Zwiebeln
- 2–3 Sardellenfilets
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Ei
- 30 g Kapern
- Pfeffer, Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Pfefferkörner
- 2 TL Delikatessbrühe
- Für die Sauce:**
- 40 g Butter
- 30 g Mehl
- 1/8 l (125 ml) Schlagsahne
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, weißer Pfeffer
- 1/2–1 TL Zucker
- 1 Eigelb

Pro Portion: 2684 kJ/641 kcal

*Mit Pfiff*



Foto: CMA/Deutsche Butter

## Rote-Bete-Salat

500 g Rote Betebürsten und in Salzwasser 30–40 Minuten garen. Abschrecken, schälen und grob raspeln. Mit 1 Becher saurer Sahne, 1 geriebenen Apfel, 2 TL Meerrettich und etwas Salz mischen und gut ziehen lassen. Vor dem Servieren reichlich gehackte Petersilie untermischen.



**Kräftig gewürzte Fleischklöße in weißer Sauce – eine ostpreussische Spezialität mit riesig großer Fangemeinde.**

95 Min.

## Leckere Birnentörtchen

- Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und vierteln. 4 gefettete Tortelettformen mit Teig auslegen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- Je ein Stück Alufolie auf die Tortelettböden geben und je 50 g Hülsenfrüchte darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen (Blindbacken). Danach Alufolie und Hülsenfrüchte entfernen.
- Birnenhälften teilen und fächerförmig aufschneiden. Die Torteletts mit der Crème füllen und mit je einem Birnenviertel belegen. Mit Mandelblättchen bestreuen und sofort servieren.

**Tipp:** Falls Sie die Törtchen vorbereiten möchten, streichen Sie die gebackenen Törtchen mit etwas flüssiger Schokolade aus, bevor Sie sie füllen. So weicht der Teig nicht auf. Schneller geht es, wenn Sie fertige Torteletts kaufen.

Pro Stück: 3580 kJ/855 kcal

Viel Frucht

### Zutaten für 4 Törtchen

#### Für den Teig:

75 g Mehl  
50 g Butter  
25 g Zucker  
1 Eigelb  
200 g Hülsenfrüchte zum Blindbacken

#### Für den Belag:

1/2 ungespritzte Zitrone  
1/2 ungespritzte Orange  
100 g Zucker  
1/2 Zimtstange  
1/2 Lorbeerblatt  
1 reife Birne  
50 g Joghurt  
50 g Crème fraîche  
1 EL Honig  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 EL geröstete Mandelblättchen

- Mehl, Butter, Zucker und Eigelb zusammenschieben und mit den Fingerspitzen verkrümeln. Dann rasch zu einer Kugel verkneten und zugedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Zitronen- und Orangenschale abreiben, den Saft auspressen. 1/2 l (500 ml) Wasser aufkochen, Zitronen- und Orangensaft und die abgeriebenen Schalen, Zucker, Zimt und Lorbeer zugeben.
- Die Birne schälen, halbieren, entkernen und mit dem Zuckersirup aufkochen. 5 Minuten ziehen und abkühlen lassen.
- Joghurt und Crème fraîche mit Honig und Vanillezucker verrühren.

### Früchtetörtchen

Belegt mit Früchten der Saison schmecken die kleinen Törtchen immer wieder überraschend anders:

100 g Crème fraîche, 50 g Joghurt, 1–2 EL Puderzucker und etwas abgeriebene Zitronenschale verrühren und die Torteletts damit füllen. Dann in Scheiben geschnittene Früchte der Saison darauf verteilen.

