

...

Birnelmarinade für Grilladen

- 2 EL BIRNEL
- 1 TL Worcestersauce
- 1 EL Sojasauce
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 5 Tropfen Tabasco
- 1 EL Cognac
- 2 EL Erdnussöl

Alle Zutaten gut verrühren, Fleisch darin wenden und mindestens 1 Std. marinieren.

...

Salbei-Rehschnitzel an Birnel-Wildrahmsauce

- 12 Rehschnitzel
- 1 EL ÖL
- 2 TL Dijon-Senf, scharf
- ½ TL Salz
- schwarzer Pfeffer
- 12 Salbeiblättchen
- 2 EL Birnengeist oder Gin
- 4 dl Wildfond
- 180 g Saucenrahm
- 1 EL BIRNEL
- 4 Blättchen Salbei
- 1–2 Birnen
- 1 EL Butter

Die Rehschnitzel mit einem Öl-Senf-Gemisch beidseitig bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Schnitzel ein Salbeiblatt legen und mit einem Zahnstocher fixieren. Rehschnitzel ohne weitere Ölzugabe 1–2 Minuten anbraten. Auf eine vorgewärmte Platte im auf 60°C vorgeheizten Ofen warm stellen.

Den Bratsatz mit Birnengeist und Wildfond ablöschen und auf ca. 1 dl einkochen lassen.

Saucenrahm, BIRNEL und fein geschnittene Salbeiblättchen begeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Birnen in Schnitze schneiden, entkernen und kurz in der Butter sanft braten.

Zum Servieren die Sauce nochmals aufkochen und zu den Rehschnitzeln anrichten. Mit gebratenen Birnenschnitzen garnieren und die evtl. mit Salbeiblättchen garnieren.

TIPP!

Mit selbstgemachten Spätzle oder Kartoffelgnocchi servieren.

Fleischgerichte

...

4 Zwiebeln, ca. 500 g
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
4 dl Halbrahm

4 Hohrückenfilets
Bratcrème
Salz
Pfeffer

4 TL BIRNEL
wenig rosa Pfefferkörner
Oregano

...

Hohrückenfilets mit Zwiebelgratin

Zwiebeln schälen und fein hobeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Zwiebeln in 4 ausgebutterte Gratinformen verteilen und andrücken. Halbrahm darübergiessen.

In der Mitte des auf 240° C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten gratinieren.

Das Fleisch würzen, in der Bratcrème kräftig anbraten und bei mittlerer Hitze je nach Belieben durchbraten. Je ein Stück Fleisch auf den fertigen Zwiebelgratin in die Gratinformen legen.

BIRNEL über das Fleisch träufeln, grob zerdrückte Pfefferkörner und Oregano darüberstreuen und sofort servieren.

TIPP!

Je nach Belieben frischen, fein gehackten Rosmarin oder Thymian vor dem Gratinieren mit den Zwiebeln mischen.

...

Schweinefleisch süss-sauer

600 g Schweinefleisch,
geschnetzelt
2 Zwiebeln
1 grosse grüne Peperoni
1 grosse rote Peperoni
1 Dose Ananas

Sauce süss-sauer:
6 EL BIRNEL
4–5 EL Essig
3 EL Sojasauce

3 EL Tomatenketchup
ca. 2½ dl Wasser
ca. 1 TL Salz
2 EL Maizena, 2 EL Wasser

Fleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Zwiebeln und Peperoni klein schneiden und anbraten. Sauce vorbereiten und mit dem aufgelösten Maizena zum Gemüse geben und aufkochen. Kleingeschnittene Ananas begeben und noch ca. 5 Minuten leicht köcheln. Fleisch dazugeben und kurz erwärmen.

Alle Zutaten bis und mit Salz mischen, nach Belieben noch einige Tropfen Tabasco zufügen.

Maizena in Wasser auflösen

...

Kalbshaxe mit Birnel glasiert

Kalbshaxe, ca. 1 kg
½ Lauchstängel
2 Zwiebeln
2 Rüebli
3 Knoblauchzehen
5 Pfefferkörner

Rüebli und Lauch in grobe Würfel bzw. Ringe schneiden. Zwiebel waschen und mit der Schale in grobe Stücke schneiden. Knoblauchzehen waschen und mit der Schale halbieren. Pfefferkörner zerdrücken. Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und Rüebli, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Pfefferkörner dazugeben. Hitze reduzieren. Kalbshaxe ebenfalls hineinlegen. Sie sollte gut mit dem Sud bedeckt sein. Ca. 3 Std. zugedeckt unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis die Haxe weich ist.

Glassage:

150 g Zucker
3 dl Rotweinessig
150 g BIRNEL

Zucker zergehen lassen und leicht köcheln, bis ein dunkles Caramel entsteht. Mit Rotweinessig ablöschen, einkochen lassen, bis es die gleiche Konsistenz wie BIRNEL aufweist.

BIRNEL dazugeben, auskühlen lassen.

Nicht in den Kühlschrank stellen!

Ofen auf 200°C vorheizen.

Kalbshaxe mit der Glassage gut bepinseln und 15 Minuten im Ofen garen. Kalbshaxe erneut bepinseln und nochmals 15 Minuten garen lassen. Erneut bepinseln und servieren.

TIPP!

Die gekochte Kalbshaxe kann zugedeckt im Kühlschrank 1–2 Tage gelagert werden.