

MECKLENBURGISCHE GERICHTE

Mecklenburger Rippenbraten

1 kg Schweinerippe. Tasche hineinschneiden, kann auch vom Schlachter gemacht werden, Fleisch einen Tag vorher mit Salz einreiben, Tasche mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Tasche mit den Zutaten füllen und zunähen oder zustecken, 1 1/2 Stunden bei 250° C im Römertopf schmoren. Zutaten: 375 g gemischtes Backobst, 2 Äpfel, 2 El Rosinen, 2 Stück Zwieback, Zucker, 2 El Wein oder Rum.

Als Beilage ist zu empfehlen:

Rotkohl

1 kg Rotkohl, 3-4 Äpfel, 1 Zwiebel, 3 Nelken, 40 g Schmalz, Zucker, 1/8 - 1/4 l Wasser, Essig.

Rotkohl waschen, Strunk entfernen, hobeln oder auch fein schneiden, Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden.

Zwiebel mit Nelken spicken, Äpfel, Zwiebel mit Schmalz, Salz und Zucker in dem Kochtopf zwischen dem Rotkohl schichten. Wasser angießen, ankochen, 35 - 45 Minuten fortkochen und 5-10 Minuten fertigkochen. Mit Essig abschmecken.

...und als Nachspeise:

Bratapfel und Vanilleeis

1 gr. Apfel (waschen, aushöhlen), 2 El geriebene Mandeln, 1 Tl Rum, 1 Tl Zucker oder Honig. Alle Zutaten vermengen und damit den Apfel füllen.

Vanilleeis

1/2 Vanilleschote, 1/4 l Milch, 75 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eigelb, 1 l süße Sahne

Vanilleschote längs halbieren, Mark herausschaben, mit Milch, Zucker, Salz und Eigelb in einen hohen Kochtopf geben, verrühren und abschlagen, bis die Masse hochsteigt und kalt stellen. Sahne steif schlagen und locker unterheben. Masse einfrieren.



Leckereien und Köstlichkeiten zum Aussuchen

Biskuitmasse

4 Eier, 4 El warmes Wasser, Tortenboden, 160 g Zucker, 70 g Stärke, 70 g Mehl, 2 El Kakao

Mokkacreme

250 g Butter zu Sahne schlagen, 200g Puderzucker sieben und unter die Butter rühren, 1 Eigelb, 1 Tasse kalten Kaffee, (2 Lot Kaffe auf eine Tasse)

Sauerfleisch

1 kg dicke Rippe in 8-12 cm dicke Streifen schneiden, Schwarte entfernen, 1/2 l Wasser, 3 Lorbeerblätter, 3 Nelken, Salz, 10 Pfefferkörner, 2 El Essig, Fleisch darin garen, Brühe durchsieben, Brühe auf 3/4 l mit Wasser auffüllen,

1/4 l Essig, 5 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 12 schwarze Pfefferkörner, 4 Tl Salz, Brühe kräftig abschmecken und durchkochen. Stehen und erkalten lassen, Fettschicht abheben, erneut aufkochen, auf 1 l Flüssigkeit auffüllen, 12 Blatt weiße Gelatine, vorbereitet in der Brühe auflösen, über das Fleisch gießen und erkalten lassen.



Rinderroulade mit Wildfüllung

8 große Rotkohlblätter vorbereiten, 250 g Wildfleisch, 1 Zwiebel durch den Fleischwolf geben, 125 g Schweinemett, 1 eingeweichtes Brötchen, 1 Ei, Salz, Pfeffer.

Hackfleischteig herstellen, auf die Rotkohlblätter verteilen, 4 Rouladen aufrollen, 50 g Speck, gewürfelt, 50 g Fett erhitzen, Rouladen anbraten, 1 Zwiebel, gewürfelt, 1 Apfel, gewürfelt, Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer, Salz, Zucker, 1/4 l Wasser dazugeben, ca. 50 Minuten schmoren.

Rouladen herausnehmen, Saucenfond durch ein Sieb geben, mit Mehl und Wasser binden und mit Johannisbeergelee oder Rotwein, Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce über die Rouladen gießen.

Guten Appetit!