

Bohnen zum Thüringer Kloß

Geschrieben von Elli Morelli - 25.08.2012 16:49

Hallo Zusammen,

unser Geheimtipp aus Spier: Bohnen mit Schinken und Semmelbröseln zu Rouladen und Thüringer Klößen.

Es ist ja eh gerade Bohnenzeit.

Also das geht folgendermaßen:

Bohnen waschen und bissfest kochen, danach abschütten.

Schinkenwürfel (man kann auch Speck nehmen) anbraten, Bohnen dazu, Salz und Pfeffer drauf. Alles etwas schwenken und zum Schluss die Brötchenkrümel. Dann so lange braten, bis die Semmelbrösel knusprig und braun sind... einfach nur lecker!!!

Rouladen:

Rinderrouladen mit Senf bestreichen, Salz und Pfeffer drauf, danach eine Scheibe Bacon, 1/4 Stück saure Gurke, ein Stückchen Zwiebel und Knoblauch, danach rollen und feststecken oder verschnüren, anbraten, dann ab in den Ofen oder langsam im Sud garen.

Dann fix aus dem Sud ne Soße zaubern.... und dann guten Hunger!!!

LG Elli

=====

Aw: Bohnen zum Thüringer Kloß

Geschrieben von Gaby - 30.08.2012 10:08

Hallo Elli,

vielen Dank für deine Rezeptvorschläge.

Hier noch eine andere Rezeptidee, diesmal für Schweinerouladen:

4 große Wirsingblätter in kochendem Salzwasser blanchieren und unter kaltem Wasser abschrecken; vier Schweineschnitzel salzen und pfeffern und mit Senf bestreichen; jeweils ein Wirsingblatt auf ein Schnitzel legen und Hackfleisch (halb Schwein, halb Rind) darauf verteilen; dann Rouladen daraus rollen und zusammenstecken.

Etwas Butter erhitzen; Rouladen darin ringsum anbraten, etwas Suppengemüse und eine klein gehackte Zwiebel zufügen und einige Minuten mitschmoren, Fleischbrühe dazugießen und ca. 45 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Rouladen herausnehmen; Gemüse und Brühe durch ein Sieb passieren. 250 g süße Sahne und 2 EL

Mehl verrühren und die Soße damit binden; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen natürlich auch Thüringer Klöße.

Super Thüringer Küchenrezepte für jeden Monat findest du auch in diesem Buch: Oda Tietz "Thüringische Küche - Rezepte, Bräuche und Geschichten im Jahreslauf". Ist ein echter Kochbuchgeheimtipp, sehr schönes Buch. Das gibt es auch für wenig Geld im Internet zu kaufen.
:cheer:

Liebe Grüße
Gaby

=====