



OT-Bruck_Rezepte

Teil 2

Kürbis/ Pilzstrudel vom Waldviertler,
König Ludwig Ribs vom Waldwuser,
Schwäbische Maultaschen vom master-sir-buana,
Mutzbraten vom HAITHABrUtzler
Buccaneer-Hühner vom Indian-Griller
Netzkoteletts vom taigawutz
Bürgermeisterstück (Tri-Tip) vom u_h_richter
Essiggurken vom u_h_richter
Hausmacher Grillsportsenf vom u_h_richter
Senf-Meerrettich-Soße : vom Fleischwurst
China-Suppe von der Waldwuserin
Ackerpillen vom HAITHABrUtzler
Salamivariationen vom u_h_richter
Hochzeitsgulasch vom daTom
Pikanter Kokosnussdipp vom Fleischwurst
Frische Thüringer Bratwurst vom u_h_richter
Schinkenauf Holz : Notaus
Smokergemüse von a_e_richter
Gefüllte Lende vom Belzi
Steckerfisch vom Airbagschorsche
Spicy Chilli-Sauce : vom Notaus
Enten von Brucker Knutschkuh, Waldviertler, taigawutz
...
...
B'soffene Marillen nach Art der Waldviertler
Käsekuchen vom daTom
die Rotweinzwetschgen : von da Brucker Knutschkuh
die Marmeladen von a_e_richter



Pikanter Kokosnussdipp : vom Fleischwurst

680 gr. Letscho	1 El. geschroteter Pfeffer
500 gr. passierte Tomaten	1 El. scharfes Paprikapulver
400 ml. Kokosnussmilch	1 El. Curry
2 El. Sambal Oelek	1/2 El. Salz
1/2 Fl. grüner Tabasco	1/2 El. Zwiebelpulver
1 El. Knoblauchpulver	

Die Zutaten alle auf einmal erhitzen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Aber nicht in Flaschen füllen.

Spicy Chili-Sauce : vom Notaus

Man nehme (ca. Angaben, ich mache es immer frei Schnauze):

- 1 große Hand voll scharfer Thai-Chilis, gefroren
- 2 große Knoblauchzehen
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- 1 EL Zimt
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 2 EL Salz
- Neutrales Pflanzenöl

Man packe die Chilis über Nacht in das Gefrierfach.

Nun schneidet man an den Chilis hinten den Strunk weg und packt sie in den Mixer. Dazu Salz und die restlichen Zutaten und gut Öl dazu. Öl je nach belieben, wer es dicker haben möchte weniger, wer es dünner haben will, mehr Öl.

Nun schön mixen, gerne auch etwas stückig, je nach Geschmack.

Mit Kreuzkümmel sollte man vorsichtig sein, diesen ggf. nachwürzen.

Vom Geschmack her muss das Salz die Schärfe der Chilis ergänzen, im Mund habt Ihr nachher eine kleine Geschmacksexplosion!

So, und schon ist die Sauce fertig. Passt zu allem und ist mal was anderes als die üblichen texanischen Tomaten-Chili-Zuckersaucen.

Viel Spaß beim probieren!



Steckerfisch : vom Airbagschorsche

Für den Sud:

Wasser und Salz, ebenso Zucker
Verhältnis Fisch in kg zu Wasser 1:1,5
Lauge 10%
Gewürze in der Lauge nach Wahl
(Hier Pfefferkörner zerstoßen, Zwiebeln
in Scheiben geschnitten)

Gewürzbutter:

Ein halbes Stück Butter
5 EL Paprika scharf
1 EL Knoblauchpulver
1 TL Pfeffer
1 TL Curry

Pro Fisch ein Steckerl mit quadratischem Querschnitt

Die Fische ca. 12 Stunden in der Salz-Zucker-Flüssigkeit suren, dann herausnehmen, abtropfen lassen und mit etwas Küchenpapier abtrocknen.

Nun die **sehr gut gewässerten!!!** Stecken mit der Spitze zuerst durch das Maul der Fische schieben und direkt am Rückrad entlang durch den Fisch stecken, bis das Steckerl an der Schwanzflosse wieder herauskommt! Somit ist der Fisch sehr gut fixiert und ein Herunterfallen wird so gut wie verhindert!

Die Butter zergehen lassen und die Gewürze einrühren, bis ein weicher Brei entsteht, der gut aufgepinselt werden kann. Die Fische mit der Buttermischung bestreichen.

Einen rechteckigen Grill anheizen und die Glut auf mittlere Hitze bringen. Etwas Abstand kann nicht schaden, falls Butter in die Glut tropft und Flammen verursacht.

Wenn die Haut Blasen wirft, noch mal das Ganze mit Butter bestreichen.

Die Grilltechnik... Rücken, Seite, Seite, Bauch! Die Fische sollten bei guter Hitze ca. 7-10 Min. dauern! Die Haut wird kross und das Fleisch noch schön glasig!

(In Bruck war's lt. Airbagschorsche nur MD mit Öl zum Bestreichen, auch genial)



Enten : von Brucker Knutschkuh, Waldviertler, taigawutz

Die **Enten** von der Knutschkuh waren ganz einfach gewürzt, Salz, Pfeffer, viel Majoran und Zwiebeln als Füllung.
Und auf der Weber-Rotisserie gedreht bis sie fertig waren.

Da haben sie einiges mit der **High-Speed-Zentrifugal-Ente** "Alberta" und der **Dosen-Ente** "Berta" gemeinsam.

Zusätzlich zu Salz und Pfeffer haben Waldviertler und taigawutz mit Magic Dust dünn innen und außen eingerieben. Mit Majoran waren wir sparsamer, in der Dose (Halter) war noch etwas Bierchen drin.

Ganz wichtig bei der Zubereitung von Ente "Alberta" war die Rotation auf dem High-Speed-Drehspiess. Die vom taigawutz wurde durch Reibungshitze gegart. Eine deutliche Schaumbildung war sichtbar. Zusätzlich hatten wir doch gegen Ende der Garzeit mit König-Ludwig Dunkel gemoppt.

Ente "Berta" vom Waldviertler wurde fast in der WSM-Kugel vergessen, deswegen schmeckte sie wahrscheinlich so gut... Die war 5 Stunden bei 110°-130° C im Smoker.



Süß-saure Essiggurken

Es ist Gurkenzeit, hier also mein Rezept. In Glissen hatte ich sie auch mit:

5 kg kleine frische Gurken, gebürstet und gewaschen.

1,5 l Weinessig, 2 l Wasser, 150 g Meersalz, 1.500 g Zucker, 1 Tüte Gurkenfest, Senfkörner, frischer Dill, ein paar frische Silberzwiebeln, Estragon, Pfefferkörner, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Nelken, Koriandersamen, für die Schärfeliebhaber frische ganze Chilis.

Gurken in Einmachgläser einfüllen und die Gewürze und Kräuter darin gleichmäßig verteilen. Wasser, Essig, Salz, Gurkenfest und Zucker aufkochen und dann in die Gläser bis zum Rand füllen. Gläser mit Gummis bzw. Deckeln verschließen. Die Gurkengläser bei 90° C 40 Minuten lang pasteurisieren und dann langsam abkühlen.

Gurken vor dem Servieren mindestens einen Monat ziehen lassen.



B'soffene Marillen : nach Art der Waldviertler

Idealerweise mit Marillenkompott, wenn nicht vorhanden genauso lecker mit Marillen (Aprikosen aus der Dose)

Geht echt einfach:

Marillen und halben Saft aus der Dose oder vom Kompott mit Schnaps (Korn, der ist geschmacksneutral) in einem großen Gefäß ansetzen. Wenn ihr vorhanden habt, dann mit dem Alkohol zu 1 Teil Korn, 1 Teil Marillenlikör und 1/2 Marillenschnaps. Wird aber auch mit Korn alleine schon ganz lecker.

Den Ansatz dann mindestens zwei Wochen an einem warmen Ort luftdicht stehen lassen. Eventuell könnt ihr etwas mit Zucker nachhelfen, aber der Saft vom Kompott sollte schon ausreichen.

Der wichtigste Schritt bei der Zubereitung ist dann: Genießen solange noch B'soffene Marillen vorhanden sind

die Rotweinzwetschgen : von da Brucker Knutschkuh

0,7 l Rotwein mittelherb
2 - 3 Zimtstangen
1 TL Nelken
1 kg Zucker
3 EL Gelierzucker
3 kg Zwetschgen

alles miteinander aufkochen und über Nacht stehen lassen

am nächsten Tag das ganze nochmals erhitzen und dann in Schraubgläser füllen, zudrehen und auf den Kopf stellen.



Die Marmeladen : von a_e_richter

Erdbeer-Chili Marmelade

Zutaten:

950g Erdbeeren (frisch oder eingefroren), 2 türkische Biber (milde Chili), 1 kg Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Erdbeeren im Mixer zerkleinern (eingefrorene vorher auftauen), Chilis entkernen und in feine Würfelchen schneiden, alle Zutaten im Topf vermischen und 4 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Dann den Topf unter ständigem Rühren stark erhitzen und 3-5 Minuten kochen lassen. (Die Kochzeit ist bei den verschiedenen Gelierzuckersorten unterschiedlich, sie steht auf der Packung.) Während der Kochzeit ebenfalls hin und wieder umrühren. Anschließend die heiße Marmelade in Gläsern abfüllen.

Pflaumenmarmelade

Zutaten:

1kg frische entsteinte oder eingefrorene Pflaumen, 1kg Gelierzucker.

Zubereitung:

Die entsteinten oder aufgetauten Pflaumen im Mixer zerkleinern und zum Gelierzucker in einen Topf geben. Beide Zutaten gut miteinander vermischen und zugedeckt 4 Stunden ziehen lassen. Dann den Topf unter Rühren stark erhitzen und nach Anleitung auf der Gelierzuckerpackung kochen. Die heiße Marmelade sofort in Gläsern abfüllen.

Süßkirschmarmelade

Zutaten

1kg entsteinte Süßkirschen, 1 kg Gelierzucker

Zubereitung: beide Zutaten im Topf vermischen und 4 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Dann die Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 3-5 Minuten kochen lassen. (siehe Anleitung auf dem Gelierzuckerpaket) Die heiße Marmelade sofort in Gläser füllen.

Tipps für die Abfüllgläser beim Einmachen:

Die Gläser samt Deckel im Backofen auf 100°C erhitzen und erst aus dem Backofen nehmen, wenn sie beim Abfüllen gebraucht werden. So platzt das Glas nicht.

Die Pfannkuchen : vom Aldi (trotzdem gut)

Bruck, Bruck, zruck nach Bruck

