

Genussvolles Deutschland!

Fränkische Spezialitäten

Rezept-Tipps zum Nachkochen



Scheiterhaufen mit Birne

Zutaten für 4 Personen:

500 g Birnen
50 g Rosinen
2 EL brauner Rum
300 g helle Brötchen (z.B. Toast,
alte Brötchen, Weißbrot)
Butter zum Einfetten
brauner Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Für die Tränke:
250 ml Milch
250 g Sahne
7 Eier
80 g Zucker
Mark einer Vanilleschote



Zubereitung:

Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten und gleichmäßig mit braunem Zucker ausstreuen. Die Birnen schälen und entkernen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Die Rosinen mit dem Rum unter die Birnenscheiben mischen. Die Brötchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und die vorbereitete Form damit auslegen. Die Birnen-Rosinen-Mischung darauf verteilen und mit den restlichen Brotscheiben bedecken. Alle Zutaten für die Tränke mit dem Schneebesen gut verrühren und anschließend über die Brotscheiben gießen. Die Form auf einem Gitter in den Ofen schieben. 40 Minuten backen. Den Scheiterhaufen mit Puderzucker bestäuben, sobald er fest ist, und noch warm servieren.

Hofer Schnitz

Zutaten:

500 g Tafelspitz vom Rind
250 g Kartoffeln
250 g Karotten
250 g Blumenkohl
125 g Kohlrabi
2 Stangen Lauch
1 Sellerie



Zubereitung:

Den Tafelspitz in die heiße Brühe geben und 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Danach den Tafelspitz herausnehmen und abdecken, die Brühe aber noch ca. 1 Stunde weiterköcheln lassen, damit die Flüssigkeit noch etwas einreduziert. Kohlrabi, Sellerie, Karotten und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch in kleine Rauten schneiden, den Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen. Die Brühe nach dem Aufkochen durch ein Sieb gießen und abschmecken, evtl. auch mit Gemüsebrühe. Den Tafelspitz in Würfel schneiden und zusammen mit den anderen Suppeneinlagen in die Brühe geben. Suppeneinlagen und Tafelspitz mit einer Schaumkelle auf die Teller verteilen und mit Brühe auffüllen, nach Belieben mit Kräutern und Ringelblume verzieren. Gut zur Suppe passen auch Liebstöckel und grüne Bohnen.