

# Genussvolles Deutschland!

## Schleswig Holstein

### Rezept-Tipps zum Nachkochen.



#### Großer Hans

##### Zutaten für 4 Personen:

- 300 g altes Weißbrot oder Brötchen
- 150 g Grieß
- 5 Eier
- 0,75 l Milch
- 1 TL Natron oder Backpulver
- 130 g Rosinen
- 130 g Zucker
- 50 g Butter

##### Zubereitung:

Milch erwärmen und die Rinde von Brötchen/ Brot abschneiden. Dann das Brot klein schneiden und mit der lauwarmen Milch übergießen. Unter dem Küchentuch etwas Quellen lassen.

Grieß, Eier, Zucker, Rosinen und die weiche Butter zur Brot-Mischung geben und gut vermengen. Die Puddingform gut einfetten und den Teig einfüllen. Wichtig ist, dass die Form verschließbar ist. Eine Gugelhupf-Form geht auch, da aber das kleine Loch zukleben und die Öffnung zuerst mit Frischhalte- und dann mit Alufolie gut verschließen. Der Teig muss je nach Größe ca. 70 min. im Wasserbad garen. Den Großen Hans aus der Form stürzen und mit heißem Kirschkompott servieren. Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne rösten.

Zucker in einem Topf schmelzen und karamellisieren lassen. Sobald der Zucker braun wird, mit einem großen Schluck Portwein ablöschen.

Das Ganze einreduzieren, sodass eine zähflüssige Masse entsteht. Masse würzen, Flüssigkeit und Kirschen zugeben.

Den Saft der Schattenmorellen, die Haselnüsse, Zimt und Sternanis dazu geben. Kurz köcheln lassen und die Kirschen mit in den Topf geben.

In einer kleinen Tasse etwas Wasser mit einem Teelöffel Speisestärke vermischen und Topf von der Platte nehmen.



#### Labskaus

##### Zutaten:

- |                                 |                                |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 180 g Kartoffeln mehlig kochend | 2 Stk. Eier                    |
| 1 Stk. Lorbeerblatt             | 150 g Corned Beef              |
| 2 Stk. Frühlingzwiebeln         | 1 Prise Salz, Pfeffer          |
| 6 Stk. Cornichons               | 4 Stk. Rollmöpse/ Matjesfilets |
| 80 g rote Bete gekocht          | etwas Chilischote getrocknet   |
| 7 Blatt Petersilie              |                                |
| 1 EL Sonnenblumenöl             |                                |

##### Zubereitung:

Die Kartoffeln als Salzkartoffeln kochen. In der Zwischenzeit die klein gewürfelten Zwiebeln in etwas Fett andünsten, bis sie glasig sind. Das klein geschnittene Corned Beef zufügen mit einem Deckelabdecken und ca. 3 min. dünsten.

Danach die gewürfelten Gewürzgerken mit etwas vom Gurkensud zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Piment herzhaft abschmecken. Die gewürfelte Rote Bete zugeben und alles ca. 10 min. köcheln lassen. Die fertig gegarten Kartoffeln etwas stampfen, jedoch nicht so fein wie für Püree!

Den Corned Beef Mix unterrühren. Wenn die Mischung zu fest ist, noch etwas Gurkenwasser unterrühren und anschließend auf Teller füllen.

Mit Spiegelei und nach Geschmack mit Matjes, Bismarckhering oder Rollmöps servieren.

