

...die Kochsendung im OK Weinstraße

## Rezept zu Sendung #51

mit Harald Stöcker, Oppauer Haus

### Feldsalat mit Wachtelkotelett

#### Zutaten für 4 Personen

4 Wachteln  
 ½ St. Lauch ,1 Karotte, ¼ Knolle Sellerie, 1 Zehe Knoblauch,1 Zwiebel groß  
 250 gr. Feldsalat  
 ½ L Rotwein  
 1/8 L Portwein  
 4 EL Dijonsenf  
 ¼ L Öl  
 ¼ L Wasser  
 4 EL Essig  
 1 EL Balsamicoessig hell  
 2 EL Zucker



Feldsalat waschen und gut schleudern. Aus Senf, Essig, Öl und Wasser mit Zucker, Salz und Pfeffer die Vinaigrette herstellen.

Die Wachtelkoteletts schneiden (so dass jeweils ein Stück Brust und ein Stück Bein zusammenhängen), gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Wachtel-Karkassen zerkleinern und mit den Abschnitten scharf anbraten, Zwiebeln und Suppengemüse zugeben und davon eine Jus kochen. Mit Rotwein ablöschen, Soße

abpassieren, einkochen und mit Portwein veredeln und abschmecken.



Salt mit Vinaigrette anrichten, Koteletts auf dem Salat anrichten, ggf. mit ein paar Pilzen oder Radieschen garnieren und Portwein-Wachtel-Jus über die Koteletts geben.

Auf Wunsch kann Weißbrot zum Salat gereicht werden.

## Scheinebäckchen mit Paprika-ZucchiniGemüse und hausgemachten Nudeln

### Zutaten für 4 Personen

#### Nudeln

300 g Mehl  
200 g Grieß ( Weichweizen)  
6 Eigelbe  
1 ganzes Ei  
3 EL Mineralwasser  
3 EL Olivenöl  
1 Prise Salz

#### Schweinebäckchen

12 Kopfbäckchen vom Schwein  
2 große Zwiebeln  
Salz, Pfeffer  
1 l Dornfelder Rotwein  
100 g Schmalz  
Mondamin oder braune Roux zum Abbinden

#### Gemüse

2 Paprika (rot)  
2 Zucchini  
1 Zwiebel



Zuerst den Nudelteig herstellen. Dazu Mehl auf die Arbeitsfläche geben und alle Zutaten hinzufügen, gut Kneten und Teig für ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Bäckchen werden geputzt und kräftig mit Salz und Pfeffer gewürzt. Anschließend werden die Bäckchen in eine feuerfest Form gesetzt.

Aus den Abschnitten und Zwiebeln wird eine kräftige Soße gekocht. Nach dem Anbraten mit Dornfelder ablöschen, gut aufkochen, alles pürieren und passieren. Dann wird die Soße über das Fleisch gegeben und das Ganze für ca. 30 Min. bei rd. 160°C in den Backofen gestellt.

Aus Paprika Stücken und Zucchini wird mit etwas Gemüsebrühe ein Gemüse gekocht und warmgestellt.

Nudelteig auf einer bemehlten Fläche ganz dünn ausrollen, einschlagen und Nudeln mit einem Messer oder einem Teigschaber schneiden.

Die Nudeln in einem großen Topf mit kochendem Wasser (gut Salzen und Butter zugeben) kochen.

Fleisch auf dem Gemüse platzieren und mit Nudeln und Soße anrichten.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Euer Harry Stöcker