



Vielen Dank für Ihren Besuch und  
 viel Spaß beim Nachkochen  
 wünscht Ihnen der  
 Geschichts- und Kulturverein Briedel e.V.

Fotos: Anne Kölb



## Rezepte zum 11ten historischen Schöffennmahl Briedel Anno Domini 2015

**C**reme von Frischkäse und Bachforelle auf Brotchips

**S**uppenduo von der Petersilie

**M**oselzander und Wildlachs auf buntem Gemüsebett

**R**indfleisch hauchdünn geschnitten auf wilder Rauke  
 mit würziger Marinade

**W**ildschweinrücken gegrillt aus heimischer Jagd  
 an Risotto von Hartweizenbulgur

**B**rie und Ziegenkäse auf eingelegten Pflaumen  
 mit Honig



## Crème von Frischkäse und Bachforellenschaum auf Brotchips

### Zutaten pro Person:

Als Vorspeise benötigt man  
30g Frischkäse und 30 g Forellenschaum

125 g geräucherte Forelle mit 200ml Schlagsahne aufmixen.  
Dill, Pfeffer und Salz nach Geschmack einrühren.

Frischkäse, bunter Pfeffer, Salz, verschiedene Kräuter verrühren.  
Vor dem Servieren bunte Kresse darübersteuen.  
Mit verschiedenen Brotsorten (Wenn Sie die Brotchips in der Pfanne mit  
etwas Butter braten werden sie schmackhafter) anrichten.



## Suppenduo von der Petersilie

### Zutaten für 4 bis 6 Personen:

300 g Petersilienwurzeln,  
200 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
2 EL Butter  
2-3 Knoblauchzehen  
1 Chilischote (frisch oder getrocknet)  
 $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  L Brühe  
1 Glas Weißwein  
200 ml Sahne  
Salz  
Zitronensaft nach Geschmack  
1 Tasse abgezapfte glatte Petersilie

Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen. Gewürfelte Zwiebeln mit Butter andünsten, ebenso die gekackte Knoblauch und die entkernte gewürfelte Chilischote.

Dann Petersilienwurzel und Kartoffeln zugeben und weich dünsten.  
Brühe angießen.  
Ca. 30 Min. weich kochen, die Petersilienstiele kann man mitkochen.  
Schließlich den Wein angießen und Sahne hinzufügen (nicht mehr kochen lassen).  
Mit dem Pürierstab glatt mixen.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe in zwei Hälften teilen.

In eine Hälfte die Blattpetersilie mixen und zum Servieren aus zwei  
Kannen gleichzeitig in eine Suppentasse gießen.

## Lachs & Zander auf dem Gemüsebett

### Zutaten pro Person:

Ca. 70 – 80 g Lachs und 50 g Zander

Verschiedene Gemüse wie Spitzkohl, Lauch, Möhren, Zwiebeln und Sellerie putzen und klein schneiden.

Möhren in ein wenig Öl anschwitzen und nach und nach das andere Gemüse dazutun.

Kurz garen, alles Gemüse muss aber noch bissfest sein.

Auf ein Backblech legen, mit etwas Wein und Gemüsebrühe angießen und mit dem Lachs in den Backofen schieben. Nach ca. 4 Min. die dünneren Zanderstücke dazugeben und bei ca. 180 Grad noch wenige Minuten garen.

Auf dem Gemüsebett anrichten.

Dazu reicht man Weißbrot.



## Tafelspitz mit wilder Rauke und würziger Marinade

### Zutaten pro Person:

Als Vorspeise rechnet man 110g pro Person rohes Rindfleisch.

Tafelspitz mit Suppengemüse garen.

Auskühlen lassen und dünn aufschneiden.

Aus Öl, Essig, Senf, Pfeffer, Salz und Honig eine Marinade herstellen.

Rauke verlesen und auf einem Teller anrichten.

Tafelspitz dazulegen und mit der Marinade beträufeln.

Evt. mit Blüten dekorieren und servieren.



## Wildschweinrücken gegrillt mit Risotta von Hartweizenbulgur

### Zutaten pro Person:

Roh rechnet man mit ca. 180 g Fleisch und ca. 70 g Bulgur.

Die Wildschweinrücken in Salz, Öl, Pfeffer, Knoblauch, Senf und Rosmarin (evt. Thymian) einige Stunden marinieren.

Bulgur abmessen und 10 Min. in kochendem Wasser ziehen lassen. Abgießen.

Verschiedene Gemüse putzen, klein schneiden (Möhren, Zwiebeln, Lauch, etwas Sellerie) bissfest in etwas Öl anschwitzen und den Bulgur hinzufügen. Mit Salz und etwas Pfeffer, Butter und Gemüsebrühe garen.

Die Wildschweinrückensteaks je nach dicke wenige Minuten auf den Grill geben.

Mit Bulgur und Kräuterbutter servieren.



## Brie und Ziegenkäse auf eingelegten Pflaumen

### Zutaten für 6 Personen:

2,5 kg Pflaumen

1/8 L Apfelessig

1/8 L Wasser

mit 400g Kandis

1 Zimtstange

und

3 Nelken

aufkochen

1/2 Fl. Rotwein zugeben.

Pflaumen darin weich ziehen lassen.

Einmachhilfe unterrühren und evt. etwas Gelierzucker mitkochen.

Heiß in Gläser füllen.

Den Pflaumensud je nach Geschmack mit Stärkemehl andicken und mit Honig nachwürzen.

Auf einem Teller Ziegenkäse und Brie anrichten, Pflaumen dazulegen und mit Pflaumensud beträufeln.

