

## Falscher Hase: der gefüllte Osterhackbraten

### Zutaten für 4 Portionen:

800 g gemischtes Hackfleisch von Schwein und Rind, 1 altbackenes Brötchen, 200 g gepellte Zwiebeln, 4 Eier - davon 2 hartgekocht, 100 g geschälte Möhre, 50 g Sellerieknolle, 100 g Tomaten, 2 TL Senf, 1 kleine Knoblauchzehe, ¼ Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe, 80 ml Speiseöl, 100 ml Küchensahne, 1 Thymianzweig, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Johannisbrotkernmehl zum Binden der Sauce

### Zubereitung:

Das Brötchen in Wasser einweichen und danach gut ausdrücken. Die Hälfte der Zwiebeln sehr fein würfeln und mit dem Brötchen sowie der sehr fein gehackten Knoblauchzehe, Senf, den beiden aufgeschlagenen Eiern sowie etwas Muskatnuss, Pfeffer und Salz zum Hackfleisch zugeben. Nun wird alles gut miteinander geknetet und anschließend zu einem länglichen Laib geformt, der in der Mitte eine Vertiefung der Länge nach erhält. Dahinein hintereinander die hart gekochten Eier legen und von beiden Seiten den Fleischteig zusammendrücken, bis die Eier mit Fleischmasse umhüllt sind. Nun die Oberseite über Kreuz mehrmals mit einem Messer einritzen, mit Speiseöl bepinseln und in eine gefettete Pfanne legen. Die restlichen Zwiebeln, die Möhre und den Sellerie in grobe Würfel schneiden und rund um den Hackbraten in die Pfanne geben. Die ebenfalls in grobe Würfel geschnittene Tomate dazwischen verteilen und den Thymianzweig zugeben. Nun kommt die Pfanne in den auf 150 °C vorgeheizten Ofen und der Ansatz wird etwa 20 - 25 Minuten gebraten. Danach die Brühe angießen und das Ganze unter Zugabe des Lorbeerblattes weitere 25 - 30 Minuten bei gleicher Hitze garen.

Den Braten aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Saucenansatz durch ein Sieb gießen, mit der Küchensahne erhitzen und mit dem Johannisbrotkernmehl binden. Den Falschen Hasen in nicht zu dünne Scheiben schneiden, gefällig anrichten (das gekochte Ei soll gut zu sehen sein) und etwas Sauce angießen. Dazu passt allerlei Frühlingsgemüse, aber auch Rotkohl, Kartoffelpüree oder Petersilienkartoffeln.



## Kürbissüppchen mit Orangenfilets

### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Kürbisfleisch, z. B. vom Hokkaido, Butternuss oder Muskatkürbis, 60 g gepellte Zwiebeln, 60 ml Olivenöl, 1 TL Currypulver, 0,5l kräftige Gemüsebrühe, 1 Orange

### Zubereitung:

Je nach Kürbissorte wird der Kürbis geschält, entkernt und in grobe Würfel geschnitten. Die gepellte Zwiebel ebenfalls in grobe Würfel schneiden. In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Darin werden die Zwiebelwürfel glasig geschwitzt und das Currypulver zugegeben. Gut durchrühren, das Curry darf nicht verbrennen.

Nun kommen die Kürbiswürfel dazu, die ebenfalls etwa 5 Minuten unter Rühren angeschwitzt werden. Jetzt die kräftige Gemüsebrühe zugeben und das Ganze zum Kochen bringen. Nach etwa 25 Minuten auf kleiner Flamme gekocht, ist der Kürbis gegart und die Suppe kann mit dem Pürierstab oder besser noch mit dem Mixaufsatz püriert werden.

Zum Schluss kommen die von den Orangen geschnittenen Filets dazu. Die Suppe sollte nun nicht mehr kochen und kann gleich zu Tisch gebracht werden.

Veranstaltungsort:  
WEBALU Hallen- und Freibad  
Ziegelstraße 79  
08412 Werdau  
[www.webalu.de](http://www.webalu.de)

Stadtwerke  
Werdau



Stadtwerke  
Werdau

SHOWKOCHEN

IM WEBALU

01.11.2022

12 - 14 Uhr



LIVE  
EVENT  
mit dem ehemaligen  
MDR-Fernsehkoch  
Herbert  
Frauenberger

Nicht nur staunen -  
auch probieren!  
Direkt im  
Eingangsbereich  
und kostenfrei.



## Mutzbraten: das angebliche Original aus Schmölln

### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Schweinekamm ohne Knochen, Gewürzmischung aus 12 g Salz, 2-3 g gemahlener schwarzer Pfeffer, 3 g Majoran, 2-3 g edelsüßes Paprikapulver und nach Geschmack etwas gemahlener Kümmel, 20 g Speiseöl

### Zubereitung:

Das Kammstück in Portionsstücke zu etwa 250 g schneiden und mit der Gewürzmischung rundum gut würzen und kräftig durchwalken. Zum Schluss noch etwas Speiseöl dazugeben und gut marinieren. Gut gekühlt sollte das Fleisch einige Stunden marinieren - am besten über Nacht.

Die Fleischstücke gart man auf einem Drehspieß, dessen Drehgeschwindigkeit so gewählt wird, dass der Bratensaft möglichst am Fleisch bleibt. Dennoch abtropfender Saft wird in einer Saftpfanne unter dem Spieß aufgefangen und immer wieder über das langsam garende Fleisch gegossen. Werden mehrere Spieße gleichzeitig gegrillt, tropft der Fleischsaft vom oberen Spieß auf den unteren und wird zuletzt in der Pfanne aufgefangen.

Geheizt wird idealer Weise mit einer Mischung aus trockenem und etwas grünem Birkenholz. Der Mutzbraten sollte saftig, knusprig und durchgebraten sein, wenn er aufgetragen wird. Am besten schmecken dazu Sauerkraut, Senf, frisch gebackenes Bauernbrot oder Pellkartoffeln und natürlich ein Schwarzbier aus der Region.



## Gebratene Rotwurstscheiben auf Linsengemüse

### Zutaten für 4 Portionen:

350 g Linsen, 100 g geputzter Porree, 100 g geschälte Petersilienwurzel, 100 g geputzte Sellerieknolle, 100 g geputzte Möhren, 2 EL Weinessig, 100 g durchwachsener Speck, 2 mittelgroße Zwiebeln, 400 g Thüringer Blutwurst, 50 g Weizenmehl, 2 EL Speiseöl

### Zubereitung:

Die Linsen am Vortag abwaschen und in Wasser einweichen. Am nächsten Tag diese im Einweichwasser ansetzen und etwa eine Stunde kochen lassen. Nun das geputzte, gewaschene und in feine Würfel geschnittene Gemüse hinzugeben und noch etwa 20 Minuten weitergaren. Gewürzt wird mit Salz und Essig je nach Geschmack.

Den gewürfelten, mageren Speck in einer Pfanne auslassen und die geschnittenen Zwiebelwürfel darin knusprig braten. Mit einem Schaumlöffel die Speck- und Zwiebelwürfel aus dem ausgelassenen Fett nehmen und über das Linsengemüse geben.

Zum Speckfett das Speiseöl geben und beides zusammen erhitzen. Die in fingerdicke Scheiben geschnittene Blutwurst im Weizenmehl wenden und beidseitig im heißen Fett braten. Die Blutwurstscheiben sollten eine schöne krosse Oberfläche haben. Die Wurstscheiben vorsichtig auf dem Linsengemüse arrangieren. Dazu passen Salz- oder Pellkartoffeln.

## Birnen in Rotwein mit Johannisbeersirup

### Zutaten für 4 Portionen:

8 kleine oder 4 große feste Birnen, 1 unbehandelte Zitrone, 0,5 l Rotwein, z. B. Dornfelder, 15 cl schwarzer Johannisbeersirup, 80 g Johannisbeeren frisch oder TK, 100 g Zucker, 1 Stange Zimt, etwas Abrieb von der Muskatnuss, Pfeffer, 80 g gehackte Pistazien

### Zubereitung:

Den Rotwein mit dem Zucker, dem Johannisbeersirup, einer Prise Pfeffer, Muskat und der Zimtstange in einem nicht zu kleinen Topf zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, sodass etwa die Hälfte der Flüssigkeit einkocht.

Die Birnen schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Der Stiel sollte möglichst auch in der Mitte geteilt werden und an den Birnenhälften bleiben. Die unbehandelte Zitrone waschen und mit einem Zestenreißer von der Schale feine Streifen reißen. Anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Der Saft und die Zitronenzeste kommen zum Weinansatz. Zum Schluss kommen die Birnenhälften dazu und zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten garen.

Die Birnenhälften vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Sud entnehmen, auf Tellern oder in Schalen anrichten und auskühlen lassen. Den Fond durch ein Sieb geben und eventuell mit Johannisbrotkernmehl leicht binden. Aus dem Sieb nimmt man die Zitronenzeste heraus und gibt je ein paar Streifen auf die Birnenhälften. Den Fond auskühlen lassen und mit ein paar Johannisbeeren über die Birnenhälften geben. Mit gehackten Pistazien bestreut servieren.

