

Verena Scheidel & Manuel Wassmer

Schwarzwälder Tapas 2

Das Kochbuch



**COOK &
SHOT**

über 130 Rezepte

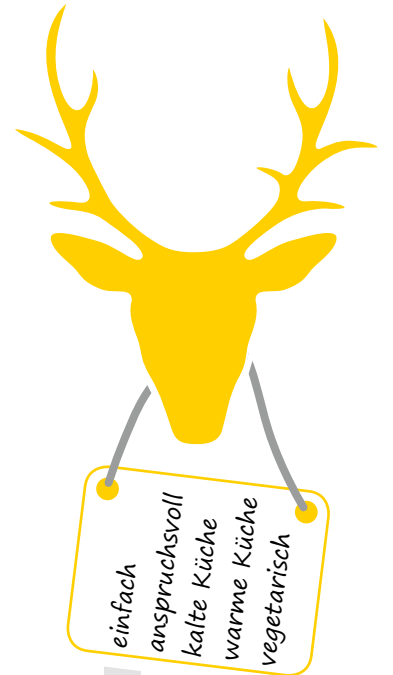
badisch und schwäbisch - das neue Erfolgsduo



INHALT



Spargeltörtchen	●	●	●	●	26
Frittierte Bubenspitze mit Sauerkrautdipp und Kassler	●	●	●	●	28
Tellersülze auf Bibbeleskäsemousse	●	●	●	●	30
Salzkuchentaler	●	●	●	●	32
Lammlachse im Blätterteig und Spätzle mit Bärlauchpesto	●	●	●	●	34
Bauern-Bruschetta mit geschmolzenem Schwartenmagen	●	●	●	●	36
Gans - Bratapfel - Rotkraut	●	●	●	●	38
Hotdog Black Forest Style mit Zwiebel-Senfcreme	●	●	●	●	40
Gebackene Gemüseecken	●	●	●	●	42
Schwarzwald-Trio	●	●	●	●	44
Getrübtes Schwarzwurzelmouse und Chutney von der Urkarotte	●	●	●	●	46
Badische Grünkernpaella mit Flusskrebs, Zander und Speck	●	●	●	●	48
Fleischküchle in Dinkelknautzen mit Eirdipp	●	●	●	●	50
Zweierlei Puffer mit selbstgemachtem Hüttenkäse	●	●	●	●	52
Schwäbische Maultaschen mit Merguezfüllung in badischem Spätburgunder	●	●	●	●	54
Saures Leberragout mit Rhabarber und Brägle	●	●	●	●	56
Flammkuchenbaguette	●	●	●	●	58
Fleischbällchen in Walnussoße	●	●	●	●	60



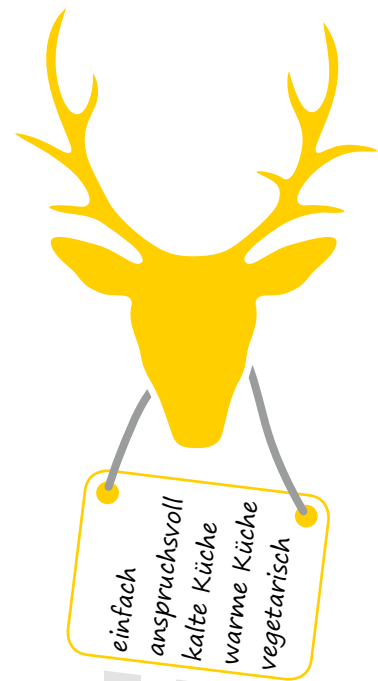
Hirschgulasch mit Glühwein und Schokolade im frittierten Pfannkuchen	●	●	●	●	62
Schäufelespieße mit Senfkruste und Badische Brotsuppe	●	●	●	●	64
Brezel-Cupcakes mit Bärlauch-Ziegenkäse Topping	●	●	●	●	66
Elsässer Würzfleischröllchen vom Grill	●	●	●	●	68
Gefüllte Leberflädele mit Champignonmousse	●	●	●	●	70
Kastanienaufstrich auf Röstbrot	●	●	●	●	72
Geflügel-Chicorée-Auflauf	●	●	●	●	74
Brätspätzle auf Fenchel-Paprikagemüse	●	●	●	●	76
Käseküchlein mit Schinken und Bratkartoffelkuchen mit Speck	●	●	●	●	78
Gegrillter Nackedei und Flitzer im Hemd	●	●	●	●	80
Gefüllte Rohrnudeln	●	●	●	●	82
Fröhliches Spargel-Trio	●	●	●	●	84
Schwarzwaldbecher pikant	●	●	●	●	86
Cremige Forellenkroketten auf Tomaten-Gurkensalsa	●	●	●	●	88
Badische Bierbäuchle mit Senfkruste auf Sauerkrautsalat	●	●	●	●	90
Forellen-Frösche mit Meerrettich	●	●	●	●	92
Zwetschgenknödel in Speck-Rahmsoße	●	●	●	●	94
Griebenschnecken mit Sauerkraut	●	●	●	●	96



INHALT

einfach
anspruchsvoll
kalte Küche
warme Küche
vegetarisch

Zweierlei Ceviche von der Bachforelle fruchtig & herzhaft					98
Feurig pikante Linzertörtchen.....					100
Schwarzwälder Schinkenmousse auf Bierwaffeln.....					102
Bibbelesbällchen					104
Zipfel mit Kopfsalat - und Radicchiocreme					106
Speckfinger					108
Wurstsalatterrine.....					110
Herbstliches Dreierlei					112
Hüttenpfännle					114
Karotten-Kürbis-Täschle.....					116
Überbackenes Zwiebelfleisch mit badischem Spätburgunder					118
Renchtäler Rahmkäseröllchen mit Honig					120
Salziger Kirschmichel					122
Gratinierte Flusskrebsschwänze im Pilzkopf.....					124
Geschmorte Schweinebäckle auf Zwiebelpüree					126
Überbackener Bauernkuchen mit Spätzle und Schinken.....					128
Kalbsbriesschnitzel auf Buchweizen-Steinpilzrisotto.....					130
Fleischsalat mit Kochschinken und Kräutern im Salzweckle					132



einfach
anspruchsvoll
kalte Küche
warme Küche
vegetarisch

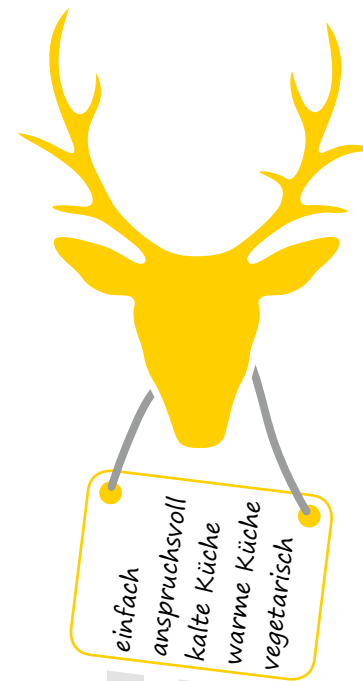
Badische Kalbsvögele mit Wirsinggemüse und Kartoffelschnee					134
Gebratene Markklößchen in Burgundersoße					136
Käsepraline					138
Saurer Ochsenschwanz mit frischen Bandnudeln					140
Kuttelmuddel-Terrine					142
Bratwurst-Guzele					144
Blätterteigfischle mit zweierlei Füllung					146
Filet im Speck mit grüner Pfefferkruste					148
Schweinsbauchröschen					150
Suppenfleischsalat.....					152
Schnitzelmuffins mit Kartoffeltopping					154
Morchelrahm-Panna Cotta mit Petersilienöl					156
Onkel Dagobert's Ententaler					158
Dreimal warme Suppe					160
Gefüllte Rüben					162
Kartoffelsalat vom Grill und dreierlei Grillmarinaden					164
Laugentürmchen und Biskuitrolle mit Rucola					166
Steckrübensalat im Roastbeef und Rotkrautsalat im kalten Braten					168



INHALT



Pfuddle mit Specksoße und beschwipstem Rhabarber-Apfelkompott	●		●		170
Weißer Speck mit Feldsalatcreme auf Knusperbrot	●		●		172
Häschen in der Rolle		●		●	174
Fleischkäse, Rührei und Spinat	●		●	●	176
Badische Schneckennudeln		●		●	178
Pilzburger - Jägerart		●		●	180
Angemacht - angelacht!!!	●		●		182
Zander und Blutwurst im Papier	●		●	●	184
Knabberspaß aus dem Ländle	●		●	●	186
Chicken Wings in und mit Schwarzwälder Eierlikör	●		●	●	188
Topinamburblinis mit Ziegenkäse und Williamsbirne	●		●	●	190
Schwarzwald Wraps mit badischen Brägele und schwäbischem Wurstsalat		●	●		192
Wienerle im Kartoffelmantel mit Tomaten-Preiselbeerdipp	●		●	●	194
Hähnchenragout mit Landjäger und Bohnen	●			●	196
Wurstkuchen mit Senfsahne	●		●		198
Raclette-Muffins	●		●	●	200
Spätzlenester mit sauren Linsen und Speck	●			●	202
Spinatpudding mit Pfifferlingen	●	●	●	●	204



Gefüllter Backsteinkäse mit Speckkruste	●		●	●	206
Schwabenspieße mit Sauerkrautsoße		●	●	●	208
Schnitzel-Fleischkäse und Willis Beschwipster	●		●	●	210
Nierenspieße in Calvados	●			●	212
Riebelesalat	●		●	●	214
Schwarzwälder Lammbratwürste und Kartoffelravioli mit Lamm		●		●	216
Camembert-Mousse mit Speckstangen	●		●	●	218
Zungenküsse		●	●	●	220
Gefülltes Kartoffel-Bierbrot mit Knoblauch-Speckbutter und Bergkäse	●		●	●	222
Forellen-Lachs-Tatar auf Graupenpuffer	●		●	●	224
Herzhafte Scherben mit Käsedipp	●		●	●	226
Rauchpeitsche mit Röstkartoffeln und marinierte Bratwurst	●		●	●	228
Zweierlei Zwiebelkuchen gerollt und geschichtet		●	●	●	230
Mangold-Bratwurst-Tartelettes	●		●	●	232
Heimat-Sandwich Schinken, Rührei und Spitzkohlcreme	●		●	●	234



Die Rezepte



Selbstgerollt sind sie am besten

Frittierte Bubenspitze mit Sauerkrautdipp und Kassler

ca. 10 Gläser



500g mehlig Kartoffeln

1 Ei

50-100g Mehl

Salz und Pfeffer
Muskatnuss

Bubenspitze (Grundrezept)

kochen. Wenn sie etwas abgekühlt sind schälen, im noch heißen Zustand durch die Kartoffelpresse geben und ausdampfen lassen.

und

untermischen, zu einem geschmeidigen und formbaren Teig kneten (Mehlmenge eventuell anpassen). Kräftig mit

und

würzen. Kleine Teigstücke abnehmen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Fingern zu Bubenspitze rollen (die Enden sollen dabei spitz zulaufen).

Die Bubenspitze portionsweise in leicht siedendem Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.

Die fertigen Bubenspitze für einige Zeit zum Ruhen in den Kühlschrank geben.

Weckmehl
Frittierfett

Die leicht feuchten Bubenspitze in etwas panieren und in ausbacken. Auf Küchenkrepp entfetten.

200g Sauerkraut
100g Schmand
100g Schmelzkäse
100g Mayonnaise

Sauerkrautdipp

in einem Sieb abtropfen lassen, danach mit einem Messer grob hacken.

zusammen mit

und

(fertig oder nach Rezept auf Seite 132) in einer Schüssel glatt rühren.

Das Sauerkraut zugeben.

fein würfeln und zusammen mit etwas gehackter

ebenfalls zugeben. Mit

abschmecken.

½ Zwiebel
Petersilie
Salz und Pfeffer

500g Kassler
Butterschmalz

Kasslerwürfel

in Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas anbraten.

Die Würfel leicht abkühlen lassen und in 10 Tapasgläser füllen. Jeweils etwas vom Sauerkrautdipp darauf geben und einige frittierte Bubenspitze darauf anrichten.

Natalies Weintipp



Zum Sauerkrautdipp sind Sie in jedem Fall mit einem nicht so säurebetonten Weißwein am besten beraten. Ein leichter Grauburgunder passt richtig gut, sowie ein Weißburgunder runden das Gericht dann so richtig ab.





7-10

Ein Hauch des Südens

Bauern-Bruschetta mit geschmolzenem Schwartenmagen

ca. 12 Stück

3 Scheiben Bauernbrot

je nach Größe vierteln oder halbieren und in einem Toaster oder in einer Pfanne leicht anrösten.

1 Knoblauchzehe

Senf

2-3 Tomaten

200g Schwartenmagen

1 TL Weißweinessig

Salz und Pfeffer

1 kleine Zwiebel

Die gerösteten Brotstücke mit einreiben und dünn mit etwas bestreichen.

entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

in Würfel schneiden und mit den Tomaten vermischen.

zugeben. Mit

würzen und die Mischung auf den Brotscheiben verteilen.

in feine Ringe schneiden und ebenfalls darauf verteilen.

Im Backofen bei 180 Grad ca. 6-7 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und gehackte

darüber streuen.

Petersilie

Antons Tipp:

Die Zwiebelringe werden im Ofen vom Geschmack angenehm mild. Intensiver schmecken sie, wenn man sie roh auf den fertigen Bruschettas verteilt.

Natalies Weintipp

Dazu noch einen Grauburgunder – mega gut! Der Wein bringt Körper, Kraft und kräuterige Aromen mit. Bitte zu einem „normalen“ Grauburgunder greifen – Barrique oder Spätlese wären zu kräftig. Alternativ kann ich auch einen Rosé empfehlen, der unterstreicht noch ein bissl' den südländischen Charakter...





dreifach lecker

Schwarzwald-Trio

ca. 15 Portionen

250g Hühnerleber
Milch
Mehl

Salz und Pfeffer
1 Schalotte

1 Knoblauchzehe
2 Gewürzgurken
2 EL Pflanzenöl
1 EL Rotweinessig
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer

Kalt marinierte Hühnerleber

für 30 Minuten in
einlegen. Die Leber trocken tupfen, einzeln in
wenden und in einer Pfanne in Öl anbraten.
Die Leber aus der Pfanne nehmen und mit
würzen.

und
fein würfeln, in eine Schüssel geben.

und
zugeben. Mit
würzen und gut verrühren. Diese Marinade über die gebratenen Leberstücke
verteilen und 30 Minuten ziehen lassen.

1 Stange Lauch
1 rote Zwiebel
½ rote Paprika
5 EL Pflanzenöl
3 EL Weißweinessig
1 EL Zucker
½ TL Salz

Renchtäler Rahmkäse mit Lauchsalat

der Länge nach vierteln und in feine Streifen schneiden.
und
fein würfeln. Alles in einer Schüssel mischen.

und
in einen Topf geben, kurz aufkochen. Sofort heiß zum Lauch in die Schüssel geben und
alles gut vermengen. Mit
würzen.
in Stücke schneiden, auf einer Platte anrichten und den Lauchsalat darauf verteilen.

Röstzwiebeltortilla

2-3 große Zwiebeln
Mehl
Butterschmalz
1 große Kartoffel
5 Eier
1 TL Salz
in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas
bestreuen und gut durchmengen, bis alle Zwiebeln dünn mit Mehl umzogen sind. Dann
in ein Salatsieb geben und restliches Mehl abschütteln. Nach und nach die Zwiebeln in
kross ausbacken und auf Küchenkrepp entfetten.
schälen, klein würfeln und ebenfalls im Butterschmalz bei niedriger Hitze garen.
in einer Schüssel aufschlagen.
und die gegarten Kartoffeln zugeben. Die Hälfte der Röstzwiebeln unterrühren. In einer
kleinen, feuerfesten Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Masse für 2-3 Minuten bei
mittlerer Hitze anbraten. Die Pfanne bei 180 Grad für ca. 5-10 Minuten in den Backofen
geben, bis die Eimasse gestockt ist. Die Tortilla mithilfe eines Tellers einmal wenden
und die Rückseite ebenfalls kurz in der Pfanne anbraten.
Die Tortilla in Vierecke aufschneiden, jeweils mit einem Holzspieß aufspießen und mit
den restlichen Röstzwiebeln garnieren.

Natalies Weintipp

In den letzten Jahren bauen immer mehr Winzer ihre Traminer und
Gewürztraminer schlanker und trockener aus. Ein solcher wäre hierzu mehr
als empfehlenswert! Allerdings macht auch so mancher Rotwein viel Freude
– beispielsweise ein Spätburgunder.





Schwarzwälder Völkerverständigung mit französischer Hilfe

Schwäbische Maultaschen mit Merguezfüllung in badischem Spätburgunder

ca. 30 Stück

1 Zwiebel
1 Karotte
Butterschmalz
75g Sellerie
75g Lauch
1 TL Zucker
1l Spätburgunder
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
1 Rosmarinzwieg
2-3 Thymianzweige
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
1 TL Pfefferkörner

Für den Rotweinsud:

und
grob würfeln, in einem Topf in etwas
anschwitzen.
und
würfeln und nach etwa 5 Minuten zugeben, kräftig anrösten.
zugeben, leicht karamellisieren lassen. Mit
ablöschen.

und
zugeben, bei geschlossenem Deckel 30 Minuten köcheln lassen.

300g Bratwurstbrät
2 Merguezwürste
¼ Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer

Für die Füllung:

in eine Schüssel geben. Das Brät von
(roh) zugeben.
hacken und zugeben.
fein würfeln und in die Masse geben. Mit
abschmecken und alles gut vermengen.

Nudelteig

(nach Rezept auf Seite 140) auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1-2mm dick ausrollen
und Quadrate von etwa 10x10cm zuschneiden. Diese mit etwas
bestreichen. Jeweils ca. 1 TL der Füllung in die Mitte geben und die Teigquadrate über
Eck zu Dreiecken falten. Die Ränder mit einer Gabel rundherum festdrücken.

Eiweiß

½ TL Salz

Den Rotweinsud durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen.
zugeben und die Maultaschen portionsweise bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten in
dem Sud ziehen lassen. Ab und an die Maultaschen wenden.
Fertige Maultaschen warm servieren (den Rotweinsud z.B. für eine Soße aufheben).
Eventuell mit etwas geschmolzener Butter übergießen.

Antons Tipp:

Aus der Maultaschenfüllung können auch gut Fleischküchle, zum Beispiel für leckere
Burger oder zum pur essen, zubereitet werden. Der Rotweinsud, welcher beim
Kochen der Maultaschen übrig bleibt, eignet sich sehr gut als Basis für leckere Soßen.

Natalies Weintipp



Da kommt mir sofort ein Rotwein in den Sinn, der „Grenzgänger“ heißt. Eine
Rotweincuvée in Württemberg und Baden gewachsen – mit Spätburgunder
und Lemberger – wenn das mal nicht wie die „Faust aufs Auge“ passt!





3 altbackene Laugenbrezeln
40g Butter
100ml Milch
2 Eier
Salz und Pfeffer
Muskatnuss
Paprikagewürz
¼ Bund Petersilie

Frühlingserwachen in der Küche

Brezel-Cupcakes mit Bärlauch-Ziegenkäse Topping

ca. 20 Stück

Brezel-Cupcakes

grob zerkleinern und in eine Schüssel geben.
und
in einem Topf leicht erwärmen.
verquirlen, zusammen mit der Milch zu den Brezeln geben und verrühren. Mit

und
würzen.
hacken und ebenfalls unter die Masse rühren. Die Masse etwa 10 Minuten quellen lassen. Anschließend in ausgefettete Mini-Muffinsformen verteilen und leicht andrücken.
Im Backofen bei 160 Grad ca. 15 Minuten backen.
Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Bärlauch-Ziegenkäse Topping

in einem Topf erhitzen.
fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Die Hitze reduzieren.
und gewaschenen
zugeben, diesen kurz zusammenfallen lassen. Den Topf von der Hitze nehmen, die Masse in einen Mixer umfüllen und pürieren.
unterrühren und mit
abschmecken.
Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in den Kühlschrank geben.
Wenn die Ziegenkäsemasse durchgekühlt ist, die Brezel-Cupcakes damit verzieren.

Antons Tipp: Je nachdem wieviel Salz auf den Brezeln ist, muss mehr oder weniger Salz an die Masse gegeben werden.

Natalies Weintipp

Hmmh – und dann noch einen leichten, frischen kräuterigen und blumigen Weißwein dazu! Sensationell wäre ein Rivaner (Müller-Thurgau) vom Bodensee! Dort wachsen die feinsten und leckersten Müller-Thurgau Weine. Alternativ können Sie auch einen Württemberger Kerner kredenzen.





Gaumenkitzler im Black Forest-Style

Schwarzwaldbecher pikant

ca. 5-10 Gläser

500g Kirschtomaten
1 rote Zwiebel
1 TL Senf
3 TL Kirschkonfitüre
1-2 EL Rotweinessig
3-4 EL Pflanzenöl
Salz und Pfeffer

Für den Kirschtomatensalat:
achteln (ein paar ganze Tomaten für die Deko zurückbehalten).
fein würfeln.
mit
und
in einer Schüssel verrühren. Mit einem Schneebesen
unterschlagen. Zwiebel- und Tomatenstücke zugeben, mit
würzen. Den Salat für ca. 30 Minuten ziehen lassen.

400g Hackfleisch
2 Hausmacher Blutwürste

Für die Fleischmasse:
in einer Pfanne anbraten, dabei zu kleinen Krümeln teilen.
(ca. 200g) enthäuten und in Stücken zugeben. Mitbraten bis sich die Wurst komplett
aufgelöst hat und eine eingängig krümelige Fleischmasse entstanden ist.
Mit einem Schuss
ablöschen und mit
abschmecken.

Kirschwasser
Salz und Pfeffer

400g Frischkäse
200g Mayonnaise
Salz und Pfeffer

Für die Creme:
in eine Schüssel geben, mit
(fertig oder nach Rezept auf Seite 132) vermischen und mit
abschmecken. Die fertige Masse in einen Spritzbeutel füllen und bis zur Verwendung
kalt stellen.

3 Scheiben Schwarzw. Schinken

Für die Schinkensplitter:
im Backofen bei 120 Grad etwa eine Stunde trocknen. Abkühlen lassen, den weißen
Fettrand entfernen und den Schinken in kleine Splitter hacken.

Eine dünne Schicht der Fleischmasse in Tapas-Gläser füllen. Darauf eine Schicht
Kirschtomatensalat geben (vorher etwas abtropfen lassen). Eine Schicht Creme
darauf verteilen. Nochmals etwas Fleischmasse und dann mit der Creme und einer
Kirschtomate verzieren. Die Schinkensplitter darüber geben und servieren.

Antons Tipp: Sollte die Creme nicht fest genug sein, oder das Gericht etwas länger auf einem
Büffet stehen, kann diese auch mit etwas Gelatine angedickt werden.

Natalies Weintipp

Ein eleganter Spätburgunder zeichnet sich vor allem durch sein feines Aroma an Kirschen erinnernd
aus. Das macht einfach die perfekte Symbiose! Übrigens wird in Württemberg immer mehr der Zweigelt
angebaut. Der duftet original wie Weichselkirschen – da wird die Auswahl schon schwer!





Der Klassiker in herzhaft – jetzt das ganze Jahr

Feurig pikante Linzertörtchen

6-8 Stück

300g Mehl
200g gem. Mandeln
250g Butter
1 TL Kakao
2 Eier
2 TL Salz
1 Msp. Muskatnuss
1 Msp. Pfeffer

mit
in einer Schüssel mischen.
(kalt) in Stücke schneiden und zusammen mit

und
zugeben und alles zu einem festen Mürbeteig verarbeiten. Diesen in
Frischhaltefolie einwickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig mit einem Wallholz ca. 3mm dick ausrollen und den Boden, sowie die
Wandung von kleinen ausgefetteten Backformen, damit auskleiden. Etwa 1-2 EL
der Merguez-Marmelade (siehe unten) darauf verteilen. Vom ausgerollten Teig mit
einem Teigrad etwa 1cm breite Streifen zurechtschneiden und diese in typischer
Linzertortentoptik auf die Marmeladenschicht legen. Die Teigstreifen dünn mit

Eigelb

bestreichen. Die Linzertörtchen im Backofen bei 160 Grad ca. 25-30 Minuten
backen. Aus den Formen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Merguez-Würste
1-2 Zwiebeln
Pflanzenöl
2 EL Tomatenmark
2 EL Zucker
2 Tomaten

Feurige Merguez-Marmelade (Grundrezept)
(roh) enthäuten und das Brät grob zerkleinern.
würfeln und zusammen mit dem Brät in etwas
in einer Pfanne anschwitzen.

und
zugeben.
entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden, mit in die Pfanne geben und
leicht anschwitzen. Mit
flambieren und mit
ablöschen.
und
(wenn vorhanden Rauchpaprika) zugeben. Mit
und je nach gewünschter Schärfe mit
abschmecken. Die Masse mit dem Pürierstab fein pürieren, in Gläser füllen und
abkühlen lassen.

Antons Tipp:

Die Merguezmarmelade schmeckt auch sehr gut zu Geflügel und gegrilltem
Fleisch. Sie kann in Gläser abgefüllt für ein paar Tage im Kühlschrank
aufbewahrt werden.

Natalies Weintipp

Na klar gehört da noch ein Gläschen Rotwein dazu! Ein Spätburgunder mit
einem bisschen Holzeinsatz bringt eine wunderbare Würzigkeit und leichte
Rauchigkeit mit. Oder vielleicht bietet Ihr Lieblingswinzer eine nicht zu
schwere Rotweincuvée an?





Ein Stück Ortenauer Heimat

ca. 20 Stück

Renchtäler Rahmkäseröllchen mit Honig

200g Renchtäler Rahmkäse
Salz und Pfeffer
10 Scheiben Kochschinken

1 Strudelteig

Eiweiß

Pflanzenöl

Honig

300g Mehl
130ml Wasser
4 EL Öl
½ TL Salz

mit einer Gabel zerdrücken und mit würzen.

in etwa 10-12cm große Stücke teilen. Jeweils einen Esslöffel der Rahmkäsemasse darauf geben, die Seiten einschlagen und zu einer dünnen Rolle einwickeln. (Darauf achten, dass der Käse gut eingepackt ist, damit er später beim Anbraten nicht rausläuft.)

(fertig oder nach Rezept siehe unten) in 5 etwa 26x26cm große Quadrate schneiden und diese diagonal mit einem Pizzaroller zu Dreiecken halbieren.

Die Teigecken mit

bestreichen und den eingerollten Schinken an der langen Seite darauf geben. Ein Stück einrollen, die Seiten einschlagen und weiter zu einer Rolle aufwickeln.

In eine Pfanne etwa 5mm

geben und erhitzen. Die Rollen rundherum kross ausbacken. Für weitere 10 Minuten bei 180 Grad in den Backofen geben. Die Rollen aus dem Ofen nehmen, mittig halbieren und mit Hilfe eines Backpinsels mit etwas

bestreichen. Kann warm oder kalt gegessen werden.

Strudelteig (Grundrezept)

und

in einer Küchenmaschine zu einem festen Strudelteig verarbeiten.

Den Teig zu einer Kugel formen und diese leicht auf der Oberfläche einölen. In Frischhaltefolie einwickeln und 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einem bemehlten Handtuch dünn ausrollen. Am Schluss den Teig mit den Händen so dünn ausziehen, dass man das Handtuch leicht durch den Teig sehen kann.

Antons Tipp:

Alternativ zum Renchtäler Rahmkäse können die Röllchen auch mit einem festen Ziegenfrischkäse zubereitet werden.

Natalies Weintipp

Ob Kuhmilch oder Ziegenmilch – Frischkäse ist wunderbar mit einem Riesling! Viele Rieslinge profitieren von einer leichten Restsüße, weil sie von Natur aus etwas mehr Säure besitzen. Mit etwas Restsüße ist es wirklich hammermäßig lecker!





Na, wenn die mal lange schwimmen dürfen

Blätterteigfischle mit zweierlei Füllung

ca. 20-30 Stück

2-3 Blätterteige

Eiweiß

Eigelb

Blätterteigfischle (Pasteten)

mit einem Ausstecher in Fischform ausstechen (alternativ rund mit einem Glas ausstechen). Bei der Hälfte der Fischchen jeweils nochmals ein rundes Loch aus dem Fisch ausstechen. Die Fische ohne Loch als Unterteile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit etwas bestreichen. Einen Fisch mit Loch darauf geben, den Boden im Bereich des Lochs mehrfach mit einer Gabel einstechen, damit er dort nicht aufgeht. Die Oberfläche des Blätterteiges mit

bestreichen und im Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 8 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen lassen. Die Blätterteigfischle mit den beiden Cremes (siehe unten) füllen und mit den Fischstücken belegen. Nach eigenem Belieben mit Forellenkaviar und Kräutern garnieren.

Rote Bete-Forellencreme

entgräten und häuten (ein paar schöne Stücke für die Deko beiseite legen). (vorgekocht) grob würfeln und zusammen mit dem Forellenfleisch,

und
in einem Mixer fein pürieren. Mit

und
abschmecken.

Räucherlachscreme

(ein paar schöne Stücke für die Deko beiseite legen) zusammen mit

und etwas
in einem Mixer fein pürieren. Mit

und
abschmecken.

Antons Tipp:

Beim Bestreichen des Blätterteiges darauf achten, dass das Eigelb und Eiweiß nur auf der Oberfläche aufgetragen wird und nicht seitlich herunterläuft, dies könnte das gleichmäßige Aufgehen des Teiges sonst verhindern.

Natalies Weintipp

Riesling mit feiner frischer Säure macht die Räucherfische immer sehr bekömmlich. Spannend dazu ist auch ein leichter Sauvignon Blanc – etwas kräuterig und schlank.





Ein Blumenstrauß für echte Kerle

Schweinsbauchröschen

20 Stück

20 Bauchscheiben

2-3 EL Honig

2 Knoblauchzehen

Paprika edelsüß

Salz und Pfeffer

Schwarzwälder Schinken

(vom Metzger in etwa 3mm dicke Scheiben schneiden lassen) die Schwarte entfernen und eventuell vorhandene Knochenstücke herausschneiden. in einem kleinen Topf leicht erwärmen, sodass er streichfähig wird. Die Schweinebauchscheiben auf der Arbeitsfläche auslegen und dünn mit dem Honig einpinseln. Fein gehackte darüber geben. Mit und würzen. Mit je einer von 20 Scheiben belegen (wenn die Schinkenscheiben zu breit sind, diese der Länge nach halbieren). Die belegten Bauchscheiben umdrehen und mit der Speckseite nach außen locker zu Rosen aufrollen. Die Fleischrosen im unteren Teil mit etwas Alufolie umwickeln, damit sie im Ofen Halt haben (unten etwas offen lassen, damit das Fett abtropfen kann). Die Rosen auf ein Ofengitter setzen und im Backofen bei 150 Grad 30-40 Minuten backen (unter das Ofengitter ein Blech schieben, damit das abtropfende Fett aufgefangen wird).

Die fertigen Schweinsbauchröschen auf angespitzte Holzästchen oder Holzspieße stecken und zum Servieren in eine z.B. mit Salz gefüllte Vase oder Krug stellen.

Antons Tipp:

Die Schweinsbauchröschen werden farblich und geschmacklich noch intensiver, wenn der Schweinebauch vorher gepökelt wird. Auch geräuchertes Paprikagewürz verleiht dem Gericht eine besondere Note. Es empfiehlt sich, Schweinebauch mit einem hohen Fleischanteil zu verwenden. Für eine magere Variante kann dünn geschnittenes Schnitzelfleisch verwendet werden.

Natalies Weintipp



Zu dem wunderschönen Rosenstrauß noch einen roséfarbenen schimmernden Weißherbst oder Roséwein – und die Welt kann nicht schöner sein! Je nachdem was Sie für den Abend geplant haben, könnten Sie sich auch für eine Rotweincuvée entscheiden. Zum Beispiel mit Merlot oder Cabernet Sauvignon, im Barrique gereift – sind es so richtige Kaminrotweine.





Goldglänzender Reichtum, den man aufessen darf

Onkel Dagobert's Ententaler

ca. 20-30 Stück



- 2 Entenkeulen
300ml Wasser
300ml Weißwein
½ Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig
1 TL Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
3 Pimentkörner
- zusammen mit
und
in einen Topf geben (Die Keulen sollten bedeckt sein).
- und
zugeben. Bei geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden köcheln lassen.
- Die Keulen herausnehmen. Die Kochbrühe in einen weiteren Topf absieben und sirupartig einkochen bis fast nur noch das gelöste Entenfett zurückbleibt. zugeben und ebenfalls mit schmelzen. In der Zwischenzeit das Entenfleisch auslösen und mit zwei Gabeln in Stücke zupfen. Das gezupfte Entenfleisch zusammen mit der Fettmischung in eine Schüssel geben. hacken und zugeben. Mit etwas
- 100g Griebenschmalz
- 1 EL Petersilie
Salz und Pfeffer
Orangenabrieb
1 EL Weißweinessig
- und
abschmecken, gut durchmengen und erkalten lassen.
- 6-8 Scheiben Bauernbrot
- anrösten und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. Mit Hilfe des Ausstechers jeweils eine dünne Schicht vom Entenfleisch darauf geben.
- 1 Glas Quittengelee
- in einem Topf erwärmen und glatt rühren. Etwas abkühlen lassen und als dünne Schicht auf die Ententaler geben. Mit einigen Zesten einer garnieren.
- 1 Bio-Orange
- Antons Tipp:** Die Entenmasse sollte in kaltem Zustand bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden. Sie ist auch ein toller Brotaufstrich zu einem Schwarzwälder Vesper.

Natalies Weintipp



Mit dem Quittengelee und den Orangenzesten kommt der Gewürztraminer so richtig zum Zuge. Er riecht und schmeckt oft wie an Quitten und getrocknete Aprikosen erinnernd. Wenn im Gericht etwas Süße vorhanden ist, schmecken Weine mit etwas Süße dazu noch harmonischer. Etwas konträr – aber ebenfalls prima – ist ein Spätburgunder zu den Talern. Spätburgunder kommt meist nicht zu schwer daher und zeigt im Duft auch oft Aromen von ätherischen Ölen, wie Orangenabrieb.





Geburtstagskuchen für echte Jungs

Wurstkuchen mit Senfsahne

ca. 5 Törtchen

250g Mehl
1 TL Salz
1 TL Backpulver
1 Msp. Pfeffer
1 Msp. Muskatnuss
1 Msp. gem. Kümmel
330ml Bier

Bierboden

in eine Schüssel geben.

und
zugeben, alles vermischen.
zugeben und alles mit einem Handrührer zu einem glatten Teig rühren.

Weckmehl

Kleine Mini-Tortelettförmchen ausfetten, mit
ausstreuen und die Teigmasse bis knapp unter den Rand einfüllen.
Im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.
Die Böden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Wurstkuchen

1 Schwarzwurst
1 Wienerle
1 Paar Landjäger
1 Scheibe Schwartenmagen
1-2 Gewürzgurken

in Scheiben schneiden und diese nochmals vierteln.
und
in Scheiben schneiden.
und
würfeln. Alles abwechselnd auf den Biskuitböden verteilen.

250ml Fleischbrühe
Salz und Pfeffer
1 Pck. Tortenguss

nach Bedarf mit
abschmecken und mit
in einem kleinen Topf mischen und kurz aufkochen lassen. Den heißen Tortenguss
mit einem Esslöffel über die Wurstkuchen verteilen. Sofort servieren oder die
Kuchen im Kühlschrank kalt stellen.

Senfsahne

100ml Sahne
1 Prise Salz
1-2 TL Senf

in eine Schüssel geben und mit
steif schlagen.
vorsichtig unterrühren. Die Senfsahne kurz vor dem Servieren auf dem
Wurstkuchen garnieren.

Antons Tipp:

Die Bierböden können auch mit dunklem Bier oder Vollkornmehl zubereitet
werden, so schmecken sie noch herzhafter. Zusätzlich können die ausgekühlten
Böden vor dem Belegen mit der Wurst noch mit Butter bestrichen werden.
Um der Senfsahne mehr Halt zu geben, eventuell etwas Sahnesteif verwenden.

Natalies Weintipp



Am leckersten sind die Wurstkuchen mit einem nicht ganz trocken ausgebauten Wein. Die Gewürze im Biskuit gehen eine perfekte Harmonie mit einem Traminer oder Gewürztraminer ein. Ein Grauburgunder mit etwas Schmelz passt ebenfalls prima – und ein heimlicher Liebling dazu ist der Muskattrollinger. Ob als Rosé oder Rotwein ausgebaut – mit seiner Würze und süffigen Art – total köstlich!





„Beste
Hobbyköche
Deutschlands“
2012 & 2015

Die Autoren Verena Scheidel und Manuel Wassmer

Sie zählen zu Deutschlands besten Hobbyköchen. Verena Scheidel und Manuel Wassmer präsentieren in ihrem neuen Kochbuch „Schwarzwälder Tapas 2“ 130 Tapas-Gerichte – ihre neusten und besten Ideen auf badisch und schwäbisch.

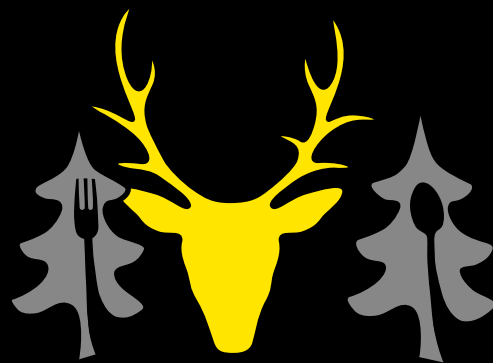
Nach dem großen Erfolg ihrer Kult-Kochbücher „Schwarzwälder Tapas“ und „Schwarzwälder süße Minis“, die inzwischen beide mit der 'Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands' ausgezeichnet wurden, gibt es mit „Schwarzwälder Tapas 2“ eine Fortsetzung und damit ist die Trilogie von Verenas und Manuels Heimatküche komplett!

Ihr Markenzeichen: Auf unkonventionelle Art Gerichte aus der Kindheit auf den Kopf stellen, um nach völlig neuen Ideen aus frischen, regionalen Zutaten Genusserlebnisse der ganz besonderen Art zu zaubern. **Ihre Garantie:** Alle Rezepte wurden mehrfach gekocht, verfeinert, erprobt – und sind einfach einzigartig gut.

Ihr Versprechen: Nur die besten Rezepte haben es in das neue Kochbuch geschafft: Klein, lecker, absolut partytauglich, tragen sie vielversprechende Namen wie: Bibbeleskäsebällchen, Bratwurst-Guzele, Hausmacher Wurstkuchen, pikanter Schwarzwaldbecher oder Schweinsbauchröschen.

Begeistern Sie sich und Ihre Gäste mit diesen außergewöhnlichen Kreationen und entdecken Sie dabei die traditionelle Schwarzwälder Küche auf eine neue moderne Art, die Ihnen schmecken wird!

Ein besonderer Meilenstein des Paares: 2012 und 2015 gewannen die beiden den „Cooking Cup“ und erhielten hier die Auszeichnung „Beste Hobbyköche Deutschlands“.



„Diese pfiffigen Tapas
und dazu leckere Weine aus der
Region, mehr geht nicht!“

Natalie Lump

Natalie Lump,

Deutschlands führende Weinsommelière
begleitet die Rezepte auf ihre bekannt
charmante Art mit ausführlichen regio-
nalen Weinempfehlungen.



www.schwarzwaelder-minis.de

ISBN 978-3-00-054327-2



**COOK &
SHOOT**