

*Lore Meissmers DIY Rezepte,
Kochanleitung, traditionelle
Rezepte*

- Weinstein- Kraut

September 26, 2017

TEILEN

Ein Siebenbürger
Rezept das wie die
meisten Gerichte
dieser Art
besonders gut
schmeckt, wenn es
in größeren

Labels

Fleischgericht

Siebenbürgen

Mengen gekocht

wird.



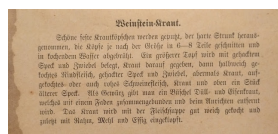
Aus dem Kochbuch

"Die

Siebenbürgische

Küche" von Elise

Fröhlich 1897



Zutaten: (4

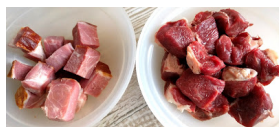
Portionen)

- 1 Krautkopf (mittelgroß)
- 200 g gerauchter
Schweinehals
- 400 g Rindfleisch
(durchwachsen)
- etwas gerauchten
Speck
- 1 Zwiebel
- Bohnenkraut

- Dill
- Salz und Pfeffer
- 50 ml Sahne (oder
Milch)
- 1 Esslöffel Mehl
- 2 Esslöffel Essig



Gerauchten
Schweinehals,
Rindfleisch in
Würfel...



...und Kraut in
grobe Stücke
schneiden.



2 Bündel mit Dill
und
Bohnenkraut binde
n.





In einem Topf den
Speck auslassen...



...das Rindfleisch
von allen Seiten
kurz anbraten...



...heraus nehmen
und auf einem Teller
zwischen lagern.



Im selben Fett die
klein geschnittene
Zwiebel leicht
anrösten

anbraten...



...das zuvor
angebratene Fleisch

und 1 Liter Wasser
dazu geben.



Salzen und pfeffern
mit den Kräutern ca
15 Min kochen.



Den gerauchten
Schweinehals in
einer Pfanne leicht
anbraten...



...ca 200 ml Wasser

angießen und
zugedeckt 5 Min
köcheln.



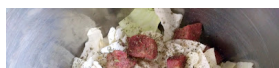
In einen Topf 1/3
vom Kraut
einschichten.



Darauf den
gerauchten
Schweinehals
inklusive Kochsud
verteilen...



...pfeffern, salzen
und mit
getrocknetem
Bohnenkraut
bestreuen.





Die nächste Schicht
Kraut, auch mit
Bohnenkraut, Salz
und Pfeffer würzen.



Aus dem gekochten
Rindfleisch das
Kräuterbündel
entfernen...



...das Fleisch ohne
Soße über das Kraut
verteilen. Mit
Bohnenkraut
bestreuen.



Darüber das
restliche Kraut

festliche Kraut
verteilen, würzen,
Speck darauf legen...



...und mit dem
Rindfleischsud
übergießen.



Kräuter Bündel
zugeben und
zugedeckt ca 5 Min
kochen.



Den Essig dazu
geben und weitere
5 Min köcheln
lassen.



Das fertige Kraut...



...wird mit etwas
Mehl und Sahne
gebunden und noch
kurz aufgekocht.



Kräuter entfernen...



...und schon kann
man es mit etwas
frischem Rahm
servieren.





LABELS:

FLEISCHGERICHT,

SIEBENBÜRGEN

TEILEN

Kommentare

Anonym

• 6. August 2018
um 04:21

Ausführliches
Rezept
Hervorragend
bebildert ich
danke Ihnen

ANTWORTEN



**Schnatter (Lore
Meissmer)**

• 7. August 2018
um 00:36

es freut mich
sehr.

ANTWORTEN



Unknown

• 26. April 2021
um 12:59

ich bin sehr
begeistert habe
wirklich ein
volltreffer
gefunden
mit ihren
köstlichen blog

ANTWORTEN



Kommentar eingereicht

Beliebte Posts aus diesem Blog

-

Kraut köpfe einlegen

September 08,
2017

Dies ist eine
Spezialität
aus dem
B ...

TEILEN

5

KOMMENTAR

E

MEHR ANZEIGEN

-

-

Kohlrabi - Karotten - Apfelsalat

März 24, 2017

Frisch und
pur
schmeckt
K ...

[TEILEN](#)

[KOMMENTAR
VERÖFFENTLICHEN](#)

[MEHR ANZEIGEN](#)

-

Kartoffelblattln

mit Sauer kraut

Januar 29,
2019

Kartoffelbla
ttln mit
Sauerkraut
si ...

TEILEN

3

KOMMENTAR
E

MEHR ANZEIGEN

-

Spätzl e Haus gemac ht

März 12, 2017

Zutaten: -

300 g Mehl -

4 Eier

G ...

TEILEN

2
KOMMENTAR
E

MEHR ANZEIGEN

-

Türki sche Manti

Juni 26, 2018

Manti sind

mit einer

Hackfleisch-

N ...

TEILEN

KOMMENTAR
VERÖFFENTLI
CHEN

MEHR ANZEIGEN

-

Linse

n,

Spätzl

e &

Saiten

würst

chen

November 03,
2017

... ist ein

traditionelle

s Gericht

der ...

TEILEN

**KOMMENTAR
VERÖFFENTLI
CHEN**

MEHR ANZEIGEN

-

Apfel kuche n vom Blech

Februar 26,
2017

Zutaten:

Teig: - 450 g

Weizenmeh

l - ...

[TEILEN](#)

[KOMMENTAR
VERÖFFENTLI
CHEN](#)

[MEHR ANZEIGEN](#)

Letsc ho einko chen

September 07,
2017

Letscho

(ungarisch

Lecsó).

[...

TEILEN

2
KOMMENTAR
E

MEHR ANZEIGEN

-

Franz
ösisch
e

Karto
ffeln

April 27, 2017

...Siebenbür

ger Art 😊



Z ...

TEILEN

4
KOMMENTAR
E
MEHR ANZEIGEN

-

Schweinefilet in Pilz - Sahne soße

März 12, 2017

Zutaten: -

600 g

Schweinefil

e1 ...

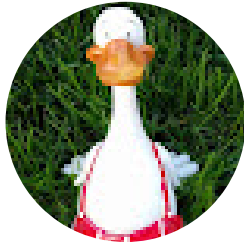
TEILEN
KOMMENTAR
VERÖFFENTLI
CHEN
MEHR ANZEIGEN



Dieses Blog durchsuchen
Diesen Blog durchsucher

Suchen

Über mich



Schnatter (Lore Meissmer)

Auf meinem Blog "Schnatters Brodelstube" findet ihr immer wieder neue Rezepte. Vorspeisen, Hauptspeisen, Dessert alles ist dabei. Vieles aus der Siebenbürger Küche aber auch Internationale Rezepte.

PROFIL AUFRUFEN

Translate

Sprache auswählen ▼

Labels

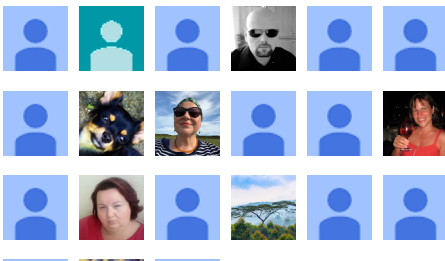


Archiv



Follower

Follower (107) [Weiter](#)





Folgen

Dieses Blog durchsuchen
Diesen Blog durchsucher

Suchen

Gesamtzahl der Seitenaufrufe
1724780

Missbrauch melden

Impressum

Impressum zeigen

Adsense Addon

 Powered by Blogger