

# Zwiebel-Orangen-Salat



Zutaten für  Portionen

3	Esslöffel	Essig
5	Esslöffel	Olivenöl
2	Stück	<b>Orangen</b>
1	Prise	Pfeffer
1	Zweig	<b>Rosmarin</b>
1	Prise	Salz
2	Stück	<b>Zwiebeln</b>

## Zubereitung:

1. Die frischen Orangen mit einem scharfen Messer schälen, so dass die weissen Häute direkt abgeschnitten werden. Den Saft dabei auffangen. Die Orangen in feine Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit den Orangenscheiben in einer Schüssel mischen. Das Rosmarin waschen und fein hacken.
3. Den Orangensaft mit dem Öl, Essig, Salz und Rosmarin gut vermischen. Das Dressing mit dem Salat vermischen, auf Tellern anrichten und servieren.

## Zarter Lamnbraten



Zutaten für  Portionen

900	Milliliter	Brühe
3	Kilogramm	Lamm
3	Schuss	Rahm
6	Stück	Rosmarin
9	Stück	Rüebli
3	Prise	Salz & Pfeffer
210	Gramm	Schmalz
6	Esslöffel	Senf
450	Gramm	Speck
825	Milliliter	Weißwein
9	Stück	Zwiebel

### Zubereitung:

1. Die Lammkeule mit Salz und Pfeffer von allen Seiten einreiben und mit Senf dünn einstreichen.
2. Das Fleisch in heißem Bratbutter von allen Seiten braun anbraten und die Speckwürfel dazugeben und mitbraten.
3. Die Karotten und die Zwiebel schälen und klein schneiden. Das Gemüse zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Nach und nach die Brühe und den Wein unterrühren. Den Rosmarinstengel dazugeben.
4. Den Braten eine Stunde schmoren lassen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Rahm binden.

### **Tipp/Anrichten:**

Salzkartoffeln oder Reis als Beilage reichen.

Wir machen .

## **Rosmarinkartoffeln**

Rosmarinkartoffeln sind ein Ofen-Klassiker der mediterranen Küche. Die Zubereitung gelingt im Handumdrehen: Einfach Kartoffeln mit gutem Olivenöl, frischen Rosmarin und groben Meersalz vermischen und auf einem Blech backen. Oberlecker!

### **Rosmarinkartoffeln - Zutaten für 4 Personen:**

1,2 mittelgroße neue oder Bio-Kartoffeln, 4-5 Zweige **Rosmarin**, 2-3 EL Olivenöl, 1-2 EL Meersalz

## Eingelegte Zwetschgen in Rotwein



### Zutaten

---

**1 Liter** Rotwein, trockener

---

**2 kg** **Pflaume(n) (Zwetschgen)**

---

**1 kg** Zucker

---

**1 Stange/n** **Zimt**

---

**1 Schuss** Rum (54%)

---

### Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 50 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel /

Twist-Off Gläser abspülen und dann zusammen mit den Deckeln in sehr heißes Wasser legen.

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Rotwein mit Zwetschgen, Zucker und der Zimtstange in einem großen Topf (Vorsicht - manchmal schäumen die Zwetschgen beim Kochen) erhitzen und ca. 5 - 10 Minuten (abhängig davon wie hart oder weich die Zwetschgen sind, bitte nicht zerkothen lassen) köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Rum zugeben. Sofort in die vorbereiteten Gläser füllen.

Passt sehr gut zu Pudding, Milchreis, Griesbrei oder Eis und manchmal auch einfach nur "pur".