

Vom Kopf in den Topf

Rostbraten mit Spätzle, Soß
und einem lustigen
Wirsing - Cracker ,a la Parma'

2008-11-30



Was Sie dazu brauchen und wie das Vorgehen in der Küche ist:

* Spätzlesteig machen (Mehl, Eier, Schüssel, Holzlöffel, Sprudel, Salz) & Spätzle in einen großen Topf mit kochendem Wasser (Wasser, Salz, Herd, Energie) hineinschaben, diese dann wieder andünsten (Energie, Butter, Pfanne) & im Ofen (Ofen) wärmen.

* Bio-Rostbraten oder anderes Beef zum Kurzbraten beim Metzger Ihres Vertrauens kaufen (Metzger vergleichen und einen auswählen, Geld), würzen (Salz und Pfeffer) & zur Seite legen (Brettchen).

* Sie sind wegen des Rostbratens noch auf dem Markt? Dann kaufen Sie doch gleich noch einen kleinen Kopf Wirsing (kleiner Kopf Wirsing) und dessen Blätter (Brettchen pro Person so etwa 4) dünsten Sie etwa 15 Minuten in einer Brühe ihres Vertrauens. Nehmen Sie nun den Wirsing aus der Brühe (die Sie nachher auch noch zum Angießen der Soße verwenden können), trocknen ihn mit etwas Küchenpapier (das brauchen Sie auch noch) und legen ihn (einschichtig!) unter den Grill Ihres Backofens (eher irgendwo unten im Ofen), vielleicht gleich noch etwas Butter (Butter) drauf und just bevor der Wirsing droht ,cross' zu werden schalten Sie den Grill ab und reiben ordentlich Parmesan (Parmesan) drüber.

* Wenn Sie dieses Gericht in der Winterzeit machen, bietet sich auch noch an, auf dem Markt gleich noch ein Tütchen Ackersalat mitzunehmen, der passt nämlich hervorragend zu Essen (Acker- oder Feldsalat, je nach Region).

* Jetzt brauchen Sie einfach nur noch das Roastbeef anzubraten und mit dem Bratensaft, etwas Wirsingbrühe, Sahne und zur Not auch Knorr-Bratensoße (es wird niemand bemerken) ein leckeres Sößchen bereiten. Da hinein kann dann - wenn möglich - auch noch ein Schuß Rotwein.

* Wie auf dem Bild oben anrichten, fertig, essen.

Guten Appetit!