

Grundrezepte

Pate´ - Teig (für Gemüsekuchen)

- 1 lg Mehl, 2 EL Essig mit Butter/ Öl und Wasser vermengen
- 300 g Mehl, 90 g Öl, 90 g Wasser
- nur vermengen, nicht kneten
- min. 12 St. kalt stellen
- hält sich 4 Tage im Kühlschrank

Kräutersalz

frische Kräuter und andere Zutaten (z.B. Chili, Sellerie), Zwiebeln und Knoblauch mixen und mit Salz vermengen und an einem warmen Tag auf Backblech ausbreiten und trocknen lassen

von Leinad:

Pizzateig mit etwas Schwarzkümmel & Kumin, etwas Kümmel und Anis

Pesto

Man kann aus vielen Kräutern (und Salaten) Pesto herstellen. Auch die Kerne (und Saaten) lassen sich variieren.

Grundsätzlich ist es leckerer, wenn die Kerne angeröstet sind. Dann mit der Küchenmaschine zerkleinern.

Kräuter fein hacken und mit Salz, Olivenöl und Kernen vermengen.

Die Haltbarkeit wird durch´s Öl gewährleistet, also großzügig verwenden.

In supersaubere sterilisierte Gläser abfüllen und mit einer Schicht Öl bedecken. Kalt stellen oder einfrieren.

Semmelknödel (von Markus)

Altes Brot/Brötchen in Würfel schneiden, in Eiernmilch einweichen so das Klöße gut formbar sind und mit Pfeffer/Salz/Muskatnuss würzen. Ganz viel frische getrocknete Petersilie dazu und in kochendem Wasser gar kochen.

Varianten:

Grieben oder Speckwürfel mit untermischen

Wendländische Paninis (von Claudia)

An so einem Schwein sind ja nicht nur Braten und Filets und Schinken, sondern es ist äußerst vielseitig mit dem was es hergibt. Die Wendländische Kost besteht hauptsächlich aus Blut und Grütze und es werden so auch schmackhafte Teile des Mangalitza verwendet, die sonst weniger im Blick liegen.

2 Scheiben kräftiges Roggenbrot - am besten in Kastenform- mit etwas Apfel-Zwiebel Schmalz vom Mangalitza bestreichen.

Die unbestrichene Seite mit Wendländischer Kost (aus dem Glas) vom Mangalitza belegen. Die andere Brothälfte mit der bestrichenen Seite außen, darauf legen und im Panini-Grill rösten.

Wenn kein Grill zur Hand ist, kann man auch das Brot mit dem Schmalz bestreichen und kurz in der Pfanne rösten. Anschließend die Wendländische Kost in der Pfanne erwärmen.

Dazu passen frisch geröstete Zwiebeln, [eingelegte Gurken](#) und ein kaltes Bier.

Kotelett vom Mangalitza

Schwalbenbauch Mangalitza sind vom Aussterben bedroht. Die Rasse braucht rund 2 Jahre zum wachsen, futtert in der Zeit bevorzugt Kartoffeln, Gras, Rüben, Früchte und Eicheln und verzichtet dafür auf extra angebautes Getreide und Soja. So ist nicht nur der Klauenabdruck des Schweins etwas kleiner, sondern auch der ökologische Fußabdruck desjenigen kleiner, der in den Genuss des hervorragenden Fleisches kommt.

Als echtes Speckschwein setzen sie ordentlich fett an. Lange war es verpönt fettes Fleisch zu essen, dabei zeichnet sich insbesondere der Speck der Mangalitza durch einen höheren Anteil an Omega 3- Fettsäuren aus und ist Cholesterinarm.

Dementsprechend haben die Koteletts der Mangalitza natürlicherweise einen dicken, festen, weißen Speckrand, der Kenner ins schwärmen geraten lässt und (noch) als Geheimtipp gilt.

Die Koteletts kann man gut auf dem Grill oder in der Pfanne zubereiten:

Den Rand bis zur Fleischschicht im Abstand von ca 1,5-2 cm einschneiden.

Die Pfanne evtl.mit wenig Schmalz erhitzen.(Je nach Pfanne)

Geschnittener Knoblauch und einen Zweig Rosmarin dazugeben.

Die Koteletts anbraten, und kurz aufrecht auf dem Fettrand halten, das er leicht knuspig wird

Auf mittlerer Hitze weiter braten, bis sie gar sind. Mit wenig Salz und Paprika nach Geschmack würzen.

Das aromatische Fleisch der Mangalitzza bedarf deutlich weniger Würzung als das Fleisch anderer Rassen. Also lieber erst wenig nehmen und dann nachwürzen. Kräuter unterstützen den unvergleichlichen Geschmack der Mangalitzza!

Kräuter trocknen.

Viele Kräuter - die man doch fast täglich in der Küche braucht - lassen sich gut in kleinen Sträußen trocknen, evtl von allzu groben Stielen abzupfen-muss aber nicht. Alternativ im Dörrer oder die Restwärme vom Herd nutzen
Anschließend einmal im Standmixer zerkleinern. Dadurch lässt sie sich auch platzsparend in Gläsern aufbewahren