

CHILI CON CARNE

Zutaten:

60 dag Faschiertes gemischt
2 kleine Zwiebeln
Olivenöl
Butter
1/4 Liter starker schwarzer Kaffee
1/4 Liter Rotwein
1 Dose Kidney Bohnen
1 kleine Dose Mais
2 TL Chiligewürz

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen fein gehackte Zwiebel goldbraun anrösten, das Faschierte hinzugeben, vermischen und anbraten. Danach den Kaffee und den Rotwein in die Pfanne geben. Die Pfanne mit einem Glasdeckel abdecken, damit man das Köcheln beobachten kann. Nun die Bohnen und den Mais dazugeben und weiterköcheln lassen. Nur zum Abdecken den Deckel abnehmen. Am Ende der Garzeit nich zwei Teelöffel Chilegewürz hinzugeben und das Ganze gut durchrühren.

Für die restliche Garzeit die Herdplatte abschalten, da die Restwärme zum Fertiggaren ausreicht.

Dazu serviert man aufgeschnittene Sandwichecken und ein kühles Getränk.

Guten Appetit



stadtwerke köflach

ZWIEBELROSTBRATEN NACH OMAS ART

Zutaten:

4 Rindschnitzel á 12 - 15 dag
2 kleine Zwiebeln
Olivenöl
Butter
Dijonsenf
1/4 Liter Rotwein

Zutaten:

Kartoffeln
Butterflocken
Milch
Salz
Muskatnuss

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, die Rindschnitzel auf beiden Seiten kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Dann die feingehackten Zwiebeln in der Pfanne goldbraun anrösten. 1/4 Liter Wein dazugeben und die Schnitzel erneut in die Pfanne geben. Danach Senf und Salz beifügen und mit etwas Wasser ablöschen.

Beilage: Kartoffelpüree

Mehlige Kartoffeln in Salzwasser kochen, abschälen, Butterflocken, Milch und etwas geriebene Muskatnuss dazugeben und mit der Hand stampfen.

Energiespartipps

- Die Pfanne stets mit einem Deckel abdecken und gegen Ende der Dünstzeit die Platte ausschalten und mit der Restwärme fertigdunsten
- Beim Kartoffelkochen bereits warmes Wasser verwenden und mit der Hand anstatt mit dem Mixer stampfen



stadtwerke köflach

GEBACKENE APFELSCHNITZEN

Zutaten:

ca. 1/2 kg Äpfel
3 EL Rum
Zimt
2 EL Backzucker
Saft einer halben Zitrone

Zutaten:

1 dl Weißwein
12 dag Mehl
4 dag Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
Backfett
Staubzucker

Rum, Zitronensaft, Zimt und Backzucker gut verrühren. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Marinade bestreichen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Für den Teig Eier und Zucker cremig schlagen. Weißwein nach und nach einrühren. Nun noch das Mehl mit einer Prise Salz untermengen. Den Teig 20 Minuten rasten lassen.

Reichlich Backfett in einer tiefen Pfanne auf 160 Grad erhitzen. Die gut abgetropften Apfelschnitz durch den Teig ziehen und im heißen Fett portionsweise auf beiden Seiten goldbraun backen. Das dauert pro Seite etwa zwei bis drei Minuten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im 90 Grad heißen Backrohr warm stellen, bis alle Apfelschnitz gebacken sind.

Apfelschnitz mit Staubzucker bestreuen und fertig.

Energiespartipps

- Platte nach dem ersten Erhitzen ausschalten
- Backrohr einmal aufheizen, danach abschalten



stadtwerke köflach