



Naturpark-Curry

**HOFLIEFERANT**
FLEISCH & WURST VOM BIO-METZGER.

Zutaten (für 4 Personen)

| | |
|---|--|
| 500 g Lammkeule oder -schulter in Würfel geschnitten | 500 ml Apfelsaft |
| 1 Zwiebel, fein gewürfelt | 1 Glas Hofgenuss Lammfond |
| 2 Karotten, gewürfelt | 2-3 Lorbeerblätter |
| 2 Knoblauchzehen, fein gehackt | Apeflessig |
| 300 g Linsen von Wannenwetsch | Hofgenuss Lammcurry- Gewürzmischung |
| | Bratöl oder Butterschmalz |
| | Salz und Pfeffer |



So gehts:

Das Fett in einem großen Topf erhitzen und das Lammfleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Die gehackten Zwiebeln und die gewürfelten Karotten in den Topf geben und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie weich sind und leicht karamellisieren. Gegen Ende den Knoblauch und die Gewürzmischung dazugeben.

Das angebratene Lammfleisch zurück in den Topf geben und alles mit dem Apfelsaft und Rinderfond ablöschen. Die Lorbeerblätter hinzufügen und gut umrühren. Die Linsen kurz in kaltem Wasser abspülen und ebenfalls in den Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze etwa 60 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind und das Fleisch zart ist. Gelegentlich umrühren und darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht zu stark einkocht – bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Zum Schluss das Curry mit Salz, Pfeffer und etwas Apeflessig abschmecken.

>> Dazu passen: Bauernbrot oder Spätzle

TIPP: Kann super am Vortag gekocht werden – wenn saisonal verfügbar etwas frischen Thymian mit den Gewürzen dazugeben.

Guten Appetit!



Cordon Bleu vom Kalb

Zutaten (für 4 Personen)

4 Kalbsschnitzel à 150-200 g
(Gerne schneiden wir euch die Schnitzel passend für das Cordon Bleu zu, einfach an der Theke Bescheid geben.)

4 Scheiben gekochter Hinterschinken
Paniermehl
2 Eier

4 Scheiben Bühlertaler
Dorfkäse aus Geifertshofen (Gibt es nebenan im Organix)
Butterschmalz oder Bratöl
Feines Mehl
Salz
Pfeffer
Holzspieße



So gehts:

Die Schnitzel innen und aussen mit etwas Salz und Pfeffer würzen, jeweils mit einer Scheibe Käse und Schinken füllen und mit ein bis zwei Holzspießen verschließen. Dabei darauf achten, dass die Füllung nicht herauschaut und die Ränder gut geschlossen sind.

Nun werden die Cordon Bleus zuerst im Mehl, dann im verquirlten Ei gewendet und zuletzt im Paniermehl paniert. Dabei auch nochmals darauf achten, dass die Ränder dicht sind. Falls nötig ein wenig andrücken.

In einer heißen Pfanne ausreichend Bratöl oder Butterschmalz erhitzen. Die Cordon Bleus sollten ca. bis zur Hälfte im Fett sein, um gleichmäßig von jeder Seite 4-5 Minuten goldbraun gebraten zu werden. Danach auf einem Küchentuch kurz das überschüssige Fett abtropfen lassen.

>> Dazu passen: Apfelrotkraut und Petersilienkartoffeln.

Guten Appetit!