



Kochabend 17. Juni 2010

**South Africa  
Fussball – WM 2010  
wir kommen!**

Biltong - Knusperteigrollen

\*\*\*

Gekühlte Birnen-Curry-Suppe

\*\*\*

Straussenspiesse mit Portweinsauce

\*\*\*

Geelrijs

oder

Gerstenrisotto

\*\*\*

Wasserbock-Gebäck



## Biltong - Knusperteigrollen

### **Zutaten** für 4 Portionen

400 gr TK-Blätterteig  
3 Stiele Salbei  
100 gr würziger Käse  
175 gr Biltong (ersatzweise Bündnerfleisch)  
Mehl zum Ausrollen  
Klarsichtfolie  
Backpapier

### **Zubereitung**

Den Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen und auf etwas Mehl etwa 3 mm dick ausrollen. Den Salbei waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Salbeiblättchen anschliessend gleichmässig auf den Teig streuen. Den Käse fein reiben und ebenfalls auf dem Teig verteilen.

Biltong in sehr dünne Scheiben schneiden, auf den Käse legen und alles zu einer festen Rolle aufrollen. Die Rolle in Klarsichtfolie gewickelt etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 225 °C vorheizen. Die Teigrolle in cirka 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C etwa 6 Minuten backen. Herausnehmen, die Scheiben vorsichtig wenden und 6 Minuten weiter backen lassen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

### **Zubereitungszeit**

25 Minuten (ohne Back- und Kühlzeit)

### **Weinempfehlung**

2004 Shiraz  
African Collection  
Wine of Origin Robertson

# Gwörztüüfel





## Gekühlte Birnen-Curry-Suppe

### **Zutaten** für 4 Personen

2	Zwiebeln
1 EL	Butter
1 TL	Currypulver
300 ml	Hühnerbrühe
750 gr	Birnen
3	Tomaten
3	Kartoffeln
250 ml	Sahne
1 EL	grob gehackte Petersilie
etwas	Paprikapulver

### **Zubereitung**

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einer Pfanne in der Butter glasig dünsten. Das Currypulver darüber streuen und unter Rühren erhitzen, bis es anfängt zu duften. Die Hühnerbrühe angiesen.

Die Birnen schälen, halbieren, den Stielansatz entfernen, entkernen und die Hälften klein würfeln. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und fein würfeln.

Die Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Alles zur Suppe hinzugeben. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis alles weich ist.

Die Suppe pürieren und anschliessend die Sahne unterrühren. Abkühlen lassen und im Kühlschrank kalt stellen. Mit Petersilie und Paprika bestreut servieren.

### **Zubereitungszeit**

15 Minuten (plus Kühl- und Kochzeit)





## Straussenspiesse mit Porteinsauce

### Zutaten für 4 Personen

1 kg	Straussenfleisch
3 Stück	rote Paprika (Peperoni)
250 gr	getrocknete Aprikosen
3 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
Pfeffer	
Salz	
1	Zitrone
75 gr	Preiselbeeren aus dem Glas
500 ml	Rinderbrühe
250 ml	Portwein
1 EL	Essig
2 EL	Butter
8	Schaschlikspiesse

### Zubereitung

Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Peperoni putzen, waschen und halbieren. Stielansätze und Kerne entfernen und die Schoten in Spalten schneiden. Fleisch im Wechsel mit Paprika und Aprikosen auf die Spiesse stecken.

Olivenöl mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz zu einer Marinade verrühren. Die Spiesse darin mindestens 4 Stunden marinieren. Anschliessend herausnehmen und etwa 8-10 Minuten über Holzkohle grillen.

Für die Sauce die Zitrone waschen und achteln. Mit Preiselbeeren, Rinderbrühe, Portwein, Essig und Butter in einem Topf 30 Minuten einreduzieren lassen, bis die Sauce leicht dicklich ist. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

### Zubereitungszeit

20 Minuten (plus Marinier-, Grill- und Garzeit)

### Weinempfehlung

2003 Cabernet Sauvignon  
Golden Kaan Winemakers Reserve  
Stellenbosch



## Geelrijs

### **Zutaten** für 4 Personen

225 gr	Langkornreis
1 Stange	Zimt
1 EL	Kurkuma
1 EL	Salz
1 TL	Zucker
125 gr	Rosinen
75 gr	brauner Zucker
25 gr	Butter

### **Zubereitung**

Den Reis mit der doppelten Menge Wasser in einen Topf geben. Die Zimtstange mit Kümmel, Salz und Zucker dazugeben. Alles aufkochen und etwa 12 Minuten garen lassen.

Die Rosinen heiss abwaschen, abtropfen lassen und ebenfalls dazugeben. Alles etwa 10 Minuten weiter garen lassen, bis der Reis weich und das Wasser verdampft ist.

Die Zimtstange entfernen und den braunen Zucker unterrühren.

Die Butter in Flöckchen auf den Reis geben und mit einer Gabel unterziehen.

### **Zubereitungszeit**

15 Minuten (plus Garzeit)

### **Weinempfehlung**

2003 Chardonnay  
De Meye, Stellenbosch  
Wine of Origin Stellenbosch



## Gerstenrisotto

### **Zutaten** für 4 Personen

250 gr	grüner Spargel
2 EL	Butter
175 gr	entspelzte Gerstenkörner
125 ml	Hühnerbrühe
125 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer
1-2 EL	geriebener Käse
1 TL	gehackter Majoran

### **Zubereitung**

Den Spargel putzen, waschen und das untere Ende schälen. Anschliessend schräg in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne kurz erhitzen und den Spargel darin 5 Minuten andünsten.

Die Gerste und die Hühnerbrühe unter Rühren dazugeben und alles bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Die Sahne angiessen und langsam einköcheln lassen.

Sobald die Gerste gar ist, das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren mit dem frisch geriebenen Käse und dem gehackten Majoran bestreuen.

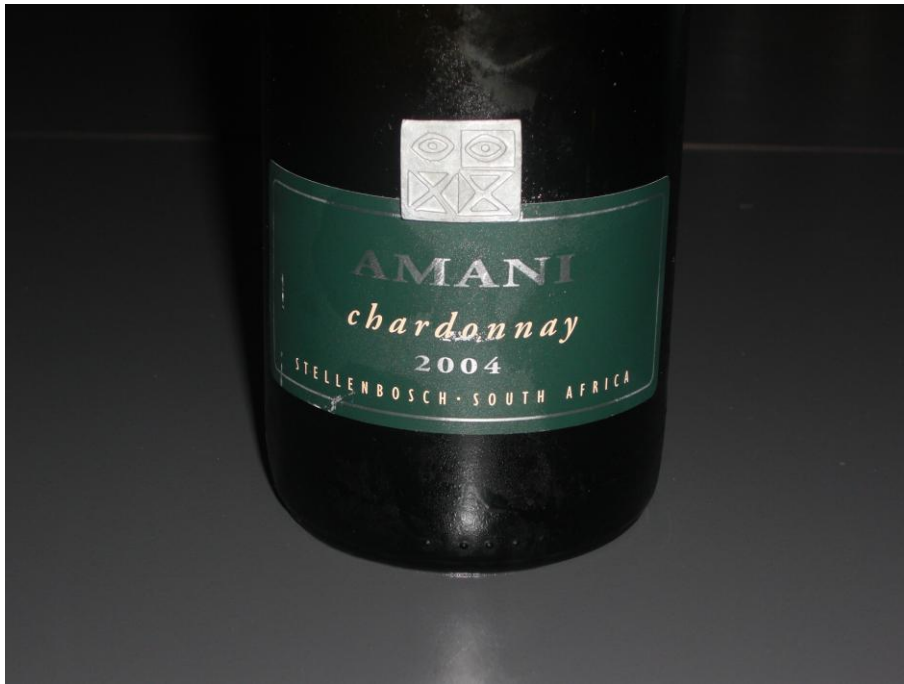
### **Zubereitungszeit**

35 Minuten

### **Weinempfehlung**

2004 Chardonnay  
Vergelegen  
Wine of Origin Stellenbosch

Gwörztüüfel 





## Wasserbock-Gebäck

### Zutaten für 4 Personen

500 gr	Zucker
500 ml	Mehl
1 Prise	Salz
1 TL	Zimt
2 TL	Backpulver
2 EL	Aprikosenmarmelade
	Vanillesauce zum Servieren
	Johannisbeergelee
350 gr	frische Beeren, z.B. Himbeeren, Johannisbeeren

### Zubereitung

Für den Sirup den Zucker in 1 ¼ Liter Wasser in einem Topf erhitzen und auflösen.

Das Mehl mit dem Salz, dem Zimt und dem Backpulver in einer Schüssel vermischen. Die Aprikosenmarmelade mit so viel kaltem Wasser unterrühren, dass ein glatter, nicht zu fester Teig entsteht.

Den Teig löffelweise in den heissen Sirup geben.

Den Deckel fest schliessen und die Teigbällchen portionenweise etwa 10 Minuten darin garen lassen.

Herausnehmen und noch heiss mit Vanillesauce, Gelee und frischen Beeren anrichten.

### Zubereitungszeit

20 Minuten (plus Garzeit)

### Weinempfehlung

Chardonnay, Pinot Noir  
Simonsig Kaapse Vonkel Brut  
South African Quality Sparkling  
Wine of Origin Stellenbosch

