

Natur  
pur!



Mit Reitstall und Biergarten



Hier können Sie was erleben !

Kuppendorfer Str. 2 • 27245 Kirchdorf

Tel. 0 42 73 / 9 30 10 • [www.baumanns-hof.de](http://www.baumanns-hof.de)

## Schnuckenrezept (für 4 Personen)

### **Schnuckenrücken auf Rösti mit Aubergine, Zucchini und Schalottengemüse an einer Honig-Knoblauchsoße**

ausgesucht von Mathias Bensch, "Baumann's Hof"

- 1000 g Schnuckenrücken (mit Knochen)
- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 8 Schalotten
- 8 große Kartoffeln (roh)
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian,
- Cayennepfeffer, Paprikapulver, Honig, 1/8 l Sahne



Den Rücken auslösen, die Knochen in einer Pfanne anbraten und mit Rotwein ablöschen. Mit etwas Wasser auffüllen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und etwas Honig würzen und einkochen lassen.

Aubergine, Zucchini und Schalotten würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Cayennepfeffer und Knoblauch würzen.

Die geschälten Kartoffeln reiben, mit den Eiern, Salz und Pfeffer vermengen und in einer Pfanne 4 mittelgroße Rösti braten.

Den Heidschnuckenrücken in der Pfanne mit Salz und Pfeffer gewürzt anbraten und für 8 Min. auf 180° C in den Backofen schieben.

Die eingekochte Soße durch ein Sieb passieren, mit Sahne auffüllen und nachschmecken. Die Rösti auf einen Teller geben, den Rücken in Scheiben schneiden und die Tranchen auf das Rösti legen. Das Gemüse um das Fleisch verteilen und mit der Soße leicht nappieren.

*Guten Appetit!*