



eins

REZEPTE AUS DER RÖSSLEKÜCHE

..... Rosa gebratenes Rinderfilet mit Schupfnudeln und
Rotweinzwiebelmarmelade Kürbissuppe mit Ingwer
und Zitronengras Schokoladenkuchen





Das Gasthaus Rössle in Elzach

Gutes Essen, schönes Ambiente, Herzlichkeit, Genuss

Das Gasthaus Rössle ist seit 1877 als Gaststätte in Elzach bekannt und seit 1889 im Familienbesitz. In nunmehr vierter Generation wird es von uns, Kristin und Manuel Häringer, geführt. Von der einfachen Schankwirtschaft bis hin zum heutigen Rössle hat es eine bewegte Geschichte hinter sich. Der Gast ist aber immer Zentrum unseres Schaffens.

Egal welcher Anlass es bei Ihnen ist, ob ein romantisches Dinner zu zweit, ein gemütlicher Abend im Freundeskreis, ein gelungener Abschluss einer Wanderung oder eines Ausfluges, eine stimmungsvolle Familienfeier, ein professionelles Geschäftsessen oder einfach nur mal so.

. . und seine Kochschule

Lernen Sie Kochen, kochen Sie lernend und genießen Sie – in Manuels Kochschule.

Manuels Kochschule ist die kleine aber feine Kochschule in der Restaurantküche des Gasthaus Rössle. Jeder Kochkurs ist einem speziellen Thema gewidmet – ob Fisch, Fleisch, Wild, eine Länderküche oder Weihnachten bis hin zu aktuellen Trends. Es erwarten Sie drei oder vier Gänge, die gemeinsam mit dem Küchenchef Manuel Häringer und seinem Team zubereitet und anschließend mit passenden Weinen oder anderen, ausgesuchten Getränken genossen werden.

Manuels Kochkurse sind sowohl für Anfänger als auch für Fortgeschrittene, für Singles, Paare oder für Gruppen geeignet und inspirieren zum gemeinsamen Kochen, Erleben und Genießen.





Rosa gebratenes Rinderfilet

Rinderhüfte

1. Rinderhüfte mit Steakgewürz und Salz würzen
2. Rinderhüfte in heißem Fett anbraten
3. Rinderhüfte bei 80 °C im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 °C garen
4. Rinderhüfte nach Erreichen der Kerntemperatur aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie einschlagen, ca. 5 Minuten ruhen lassen
5. Rinderhüfte nochmal kurz von allen Seiten in heißem Öl nachbraten, in feine Scheiben schneiden, mit Rotweinzwiebelmarmelade servieren

Steakgewürz

Alle Zutaten in der Küchenmaschine mixen oder im Mörser mörsern. In einem Weckglas luftdicht verschlossen aufbewahren.

Zutaten

1 kg Rinderhüfte (fragen Sie den Metzger Ihres Vertrauens nach dem schmaleren Stück aus der Hüfte)

Rössle-Steakgewürz

Salz

10 g Koriander

40 g Pfeffer schwarz ganz

10 g Zucker

40 g Paprikapulver edelsüß

2 g Cayennepfeffer

2 g Ingwerpulver gemahlen

10 g Zwiebeln gemahlen

... mit Schupfnudeln.

Zutaten

400 g Kartoffeln, festkochend

1 Eigelb

20 g Kartoffelstärke

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskat, frisch gerieben

gute Butter

Schupfnudeln

1. Kartoffeln in reichlich Salzwasser weich kochen, über einem Sieb abschütten und zurück im Topf ausdämpfen lassen
2. Kartoffeln durch eine Kartoffel- oder Spätzlepresse pressen
3. Eigelb und Stärke unterrühren
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
5. Feine Schupfnudeln zwischen den Handflächen drehen
6. Schupfnudeln in kochendem Wasser einmal aufkochen lassen, 2 Minuten ziehen lassen
7. In kaltem Wasser abschrecken
8. Schupfnudeln mit etwas Pflanzenöl vermischen damit sie nicht zusammen kleben
9. Kurz vor dem Servieren die Schupfnudeln in heißer geklärter Butter goldbraun ausbraten

... und Rotweinzwiebelmarmelade

Rotweinzwiebelmarmelade

1. Zwiebeln in Butter anbraten
2. Rohrzucker zugeben und leicht karamellisieren
3. Restliche Zutaten: Crème de Cassis, Rotwein und Himbeeressig zugeben
4. Langsam köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist
5. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken



Zutaten

- 300 g Zwiebeln gewürfelt
- 80 g Butter
- 20 g Rohrzucker
- 55 g Crème de Cassis
- 60 g Rotwein
- 25 g Himbeeressig

Manuel Häringer bei den Dreharbeiten
mit André Müller, France 3 Television.



Kürbissuppe mit Ingwer und Zitronengras

Zutaten

85 g Zwiebeln
60 g Ingwer (geschält),
1 Stange Zitronengras (aufgeklopft und klein geschnitten)
450 g Hokaidokürbis (in kleine Stücke geschnitten)
50 g Butter
500 ml Weißwein
300 g Kokosmilch
300 g Sahne
500 g Gemüsefond

Kürbissuppe

1. Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras und Kürbisstücke in Butter anschwitzen
2. Mit Weißwein ablöschen und den Wein bis zur Hälfte einkochen lassen
3. Kokosmilch, Sahne und Gemüsefond zugeben
4. So lange köcheln lassen, bis der Kürbis sehr weich gekocht ist
5. In einer Küchenmaschine (Thermomix) pürieren und durch ein feines Sieb streichen

Serviervorschlag

Mit Gemüsewürfeln aus Karotte und Sellerie sowie gerösteten Kürbiskernen und etwas Kürbiskernöl garnieren.





Schokoladenkuchen

Schokokuchen mit zartschmelzendem Kern

1. Zucker und Eier verrühren
2. Kuvertüre und Butter gemeinsam schmelzen lassen
3. Kuvertüre-Butter zur Ei-Zuckermasse geben
4. Mehl einrühren
5. In Souffleringe $\frac{3}{4}$ hoch einfüllen, bei 200 C° bei Umluft 15 Minuten backen! Im Kern sollten sie noch flüssig sein!



Zutaten

- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 200 g Kuvertüre
- 200 g Butter
- 100 g Mehl





© Juni|graphik-design, waldkirch

Partner

Nesmuk
EXCELLENT QUALITY - MADE IN GERMANY



Gasthaus Rössle in Elzach

Kristin und Manuel Häringer

Hauptstraße 19 , 79215 Elzach

phone +49 (0) 7682 - 212

mail info@roessle-elzach.de

web www.roessle-elzach.de

REZEPTE AUS DER RÖSSLEKÜCHE