

Jeremias®

feine Nudelspezialitäten

Rezepte

*mmmh ...
lecker ...*



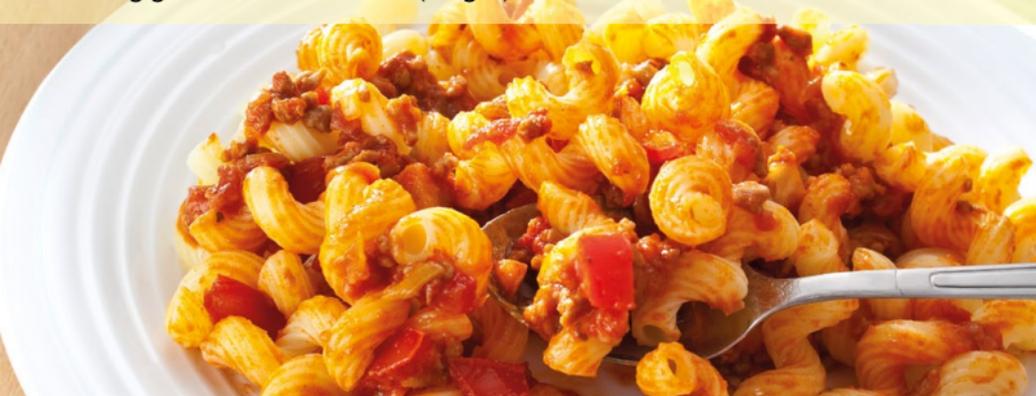
Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

D - 75217 Birkenfeld • Tel. 07231/94883-0

www.jeremias.com • info@jeremias.com

in Sauce Bolognese (für 4 Personen)

- 500 g Drelli
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 30 g Sellerie, fein gewürfelt
- 50 g Karotten, fein gewürfelt
- 20 g Lauch, in feine Ringe geschnitten
- 100 g gewürfelter Schinken (mager)
- 3 EL Olivenöl
- 400 g Hackfleisch
- 1 TL Salz
- 3 EL Tomatenmark
- 3 TL Rinderbouillon (Pulver)
- 500 g Tomaten in Stücken
- 1 kg passierte Tomaten
- ½ TL Zucker
- 2 Lorbeerblätter



Die Drelli nach Kochanweisung zubereiten.

Schinkenwürfel in Olivenöl bei mittl. Hitze 5 Min. anbraten, danach aus der Pfanne nehmen. Im Restfett die Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig dünsten, Gemüse zufügen und gut vermengen. Die Schinkenwürfel zufügen, unter gelegentl. Rühren auf niedriger Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 15 Min. dünsten.

Das Hackfleisch hinzugeben, anbra-

ten, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark und Bouillonpulver zugeben. Stückige und passierte Tomaten hinzufügen, gut mit dem Fleisch-Gemüse-Gemisch, Zucker und Lorbeerblätter vermischen.

Bei geringer Hitze im offenen Topf ca. 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken evtl. mit 1 EL Sahne verfeinern.

Die Drelli unter die Soße heben und servieren.

Geschabte Spätzle

als Schwäbische Käsespätzle

- 500 g Geschabte Spätzle
- 250 g gekochter Schinken oder geräucherter Speck, gewürfelt
- 250 ml Sahne
- 300 g geriebener Käse
- geröstete Zwiebeln
- etwas Petersilie, fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- etwas Butter

Die geschabten Spätzle nach Kochanweisung zubereiten. Die Butter erhitzen, den gekochten Schinken oder den geräucherten Speck darin anschwitzen.

Die geschabten Spätzle dazugeben, mit Sahne ablöschen, den geriebenen Käse darunter heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss die gerösteten Zwiebeln und die Petersilie über die fertigen Käsespätzle geben.



Nudel-Reis

mit Tomaten und Basilikum (für 4 Personen)

- 500 g Nudel-Reis
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL gehackte Schalotten
- 1 TL gehackter Knoblauch
- 16 Tomaten
- 2-4 Sardellenfilets (nach Geschmack), fein gehackt
- 3 EL Tomatenmark
- 3 EL Gemüsewürfel (kleingeschn. Sellerie, Lauch, Karotten)
- 1 kl. Bund Basilikum, fein geschnitten
- Meersalz, grober Pfeffer



Den Nudel-Reis nach Kochanweisung zubereiten.

Die Tomaten schälen, entkernen und würfen. Olivenöl erhitzen, Tomaten, Knoblauch, Schalotten und Sardellenfilets anschwitzen. Anschließend Tomatenmark zugeben. Nudel-Reis und Gemüsewürfel hinzugeben, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss mit Basilikum bestreuen.

kali

orexi

mit geräuchertem Lachs in Rahmsoße (für 4 Personen)

- 400 g Wellenband
- 250 g Lauch, in Streifen geschnitten (ca. 5 cm lang, 1 cm breit)
- 250 g Räucherlachs in Scheiben, in Streifen geschnitten
- 2 EL Butter
- 50 ml trockener Weißwein
- 60 g gehackte Schalotten
- 250 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Parmesan

Die Wellenband nach Kochanweisung zubereiten.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin anschwitzen. Die Hälfte des Weißweins dazugeben.

In einer weiteren Pfanne 1 EL Butter bei mittl. Temperatur erhitzen, die Schalotten ca. 2 Min. glasig dünsten, den übrigen Weißwein zugeben und reduzieren lassen. Die Sahne zufügen und leicht köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Parmesan unterrühren.

Die Wellenband mit der Soße und dem Lauch vermengen, die Lachsstreifen unterheben und servieren.



Fleckerl

als Krautfleckerl (für 4 Personen)

- 500 g Fleckerl
- 1 kg Weißkohl
- 80 g Butter
- 1 TL Zucker
- 200 g Sahne
- 2 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer



Den Weißkohl hobeln, salzen, gut vermischen und ca. 20 Min. ruhen lassen.

Die Fleckerl nach Kochanweisung zubereiten. Die Butter bei mittl. Temperatur erhitzen, den Zucker einstreuen und karamellisieren lassen.

Den Weißkohl kurz abtropfen lassen, in die Pfanne geben und unter Rühren leicht anbraten. Die Sahne

zufügen und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. Der Weißkohl sollte noch „Biss“ haben.

Die Fleckerl unterheben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

mit getrockneten Tomaten (für 4 Personen)

- 500 g Schlingli
- 200 g getrocknete Tomaten in Öl, grob gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 EL gehackte Pistazien
- 3 Stiele frische oder getrocknete Minze, in feine Streifen geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Parmesan

Die Schlingli nach Kochanweisung zubereiten. Das Olivenöl auf niedriger Temperatur erhitzen, Tomaten und Knoblauch hinzugeben. Einen Teil des Öles der Tomaten zugeben (Menge je nach Geschmack) und auf niedriger Temperatur ca. 20 Min. köcheln lassen.

Die Minze und gehackten Pistazien zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schlingli unterheben.

Das Gericht mit Parmesan bestreuen und servieren.



Rigatelli

mit Roten Linsen (für 4 Personen)

- 400 g Rigatelli
- 150 g rote Linsen
- 50 g Karotten, fein gewürfelt
- 50 g Lauch, fein gewürfelt
- 50 g Zucchini, fein gewürfelt
- 300 g Gemüsebrühe
- 100 g Sahne
- etwas Olivenöl
- frische Kräuter (z. B. Petersilie)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Parmesan



Die Rigatelli nach Kochanweisung zubereiten.

Die Karotten in Olivenöl ca. 3 - 4 Min. anschwitzen, Lauch und Zucchini zugeben, weitere 3 Min. köcheln lassen. Die rote Linsen zugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Soße bei schwacher Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen, Sahne unterrühren und leicht einreduzieren, nochmals abschmecken.

Die Rigatelli mit der Soße anrichten und mit Parmesan bestreuen.

*Guten
Appetit!*