

## Rezept für 4 Personen

### Vorspeise: Wintersalat

1 Endivie o. Zuckerhutsalat waschen, schneiden  
8 Tranchen Bratspeck kurz anbraten  
150g Frischkäse in Würfel schneiden  
Salatsauce  
8 Grissini u. Zwiebelringe für Garnitur  
Salat auf Teller anrichten, Frischkäse und Speck auf dem Salat verteilen, mit Sauce beträufeln und garnieren.



### Hauptspeise: Braten aus dem Römertopf, Ofenkartoffeln, Gemüse garnitur

800 g Schweinebraten Knoblauch schälen, in Streifen schneiden, m. Schnitzer Braten m. Knoblauch spicken  
3 grosse Knoblauchzehen für Marinade  
2 Teel. Senf, wenig Öl, Salz Pfeffer, Paprika Zwiebel bestecken  
1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken

Braten mit Marinade einstreichen, scharf anbraten, in Römertopf legen, etwas Wasser und best. Zwiebel begeben und im Ofen ca. 1.5 Std. garen lassen.

#### Sauce:

2 Essl. Mehl in Bratpfanne bräunen  
2.5 dl Fleischbrühe zum Ablöschen  
2 Essl. Rahm zum Verfeinern

800g Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, in eingefettete feuerfeste Form schichten, mit etwas Salz und Butter bestreuen, mit Alufolie zudecken. Zum Braten in den Ofen schieben, 35 Min zugedeckt, dann Folie wegnehmen und 10 Min. weiter braten.

Braten schneiden, auf heissen Teller anrichten mit etwas Sauce übergiessen, über die angerichteten Kartoffeln etwas Paprika geben.  
Gemüse garnitur z.B.: Rosenkohl, Schwarzwurzeln und Karotten



### Dessert: Orangensalat mit Quarkmousse

100 g Magerquark von Quark bis zu  
30g Honig Zitrone  
40g Zucker alles gut  
1 Kl. Lebkuchengewürz verrühren  
½ Orange Saft  
½ Zitrone Saft  
2 Eischnee alles sorgfältig unter die  
150g Rahm geschlagen Quarkmasse ziehen, einige  
1 P. Gelatine express 15g Stunden in Kühlschrank stellen

4 Orangen filetieren  
4 Feigen gedörrt oder Datteln fein aufschneiden  
2 Essl Zucker alles  
3 Essl Grand Manier mischen  
Mousse u. Orangensalat in Teller anrichten und mit Phantasie garnieren

