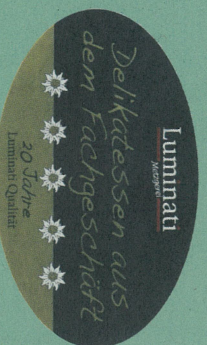


Luminati
Metzgerei

Dorfstrasse 78
8706 Meilen
Tel. 044 923 18 13



Aktion

Kalbsbraten
Schulter

100g Fr. 5.50
statt Fr. 5.80

Aktion gültig bis Donnerstag, 22. Februar 2018

Kochen mit Anna Husar

Chalbsrollbrate mit Dörrzwätschge

Das Berner Oberland ist vor allem für seinen Käse bekannt, aber die Region hat gastronomisch einiges mehr zu bieten. Ein neues Kochbuch widmet sich ganz der Gegend um den Thuner- und den Brienzensee.

Berner Alp- und Hobelkäse, Schaf- und Ziegenmilchkäse, Weich- und Hartkäse aller Art haben im eben erschienenen Kochbuch «Alpe-Chuchi» von Anna Husar (Weber-Verlag.ch) natürlich auch ihren Auftritt. Doch die liebevoll zusammengestellte Sammlung von 75 Rezepten bietet einiges mehr: bodenständige Gerichte von «Brönnesselsuppe» bis «Chirschmues» und von «Ofepoulet» bis «Fälchesuppe». Die Berner Oberländer Küche ist überwiegend traditionell, wenn auch neue kulinarische Entwicklungen stattgefunden haben.

Unser Rezept der Woche kommt nicht jeden Tag auf den Tisch – der kleine Extra-Aufwand mit der Füllung und die lange Garzeit lohnen sich aber, erst recht, wenn Gäste kommen.

Chalbsrollbrate mit
Dörrzwätschge

Zutaten für 4 Personen
1 kg Kalbsschulter, für Roll-

braten aufgeschnitten

Öl	
Salz	
Peffer	
100 g	Schalotten
100 g	Dörrzwetschgen
4	Thymianzweige
	Öl
	Rotwein
	Salz
	Peffer
250 g	Selleriegrün
200 g	Karotten
350 ml	Kalbssfond
	Salz
	Peffer

Zubereitung

Für die Füllung die Schalotten fein hacken. Zwetschgen klein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin anschwitzen. Zwetschgen hinzufügen und kurz mitbraten. Thymianblättchen hinzufügen, kurz mitbraten und mit wenig Rotwein ablöschen. Dünsten, bis das Wasser komplett verdunstet ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbfleisch innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung auf der Innenseite verstreichen. Eine Roulade formen und mit Küchengarn zubinden. Öl in einem



Der Kalbsrollbraten mit der Füllung aus Dörrzwetschgen. Oben im Bild die Sauce aus püriertem Gemüse.

Foto: Antonio Husar

Bräter erhitzen und den Kalbsbraten rundherum braun anbraten und dann herausnehmen. Sellerie und Karotten putzen, schälen und grob würfeln. Gemüse im

Bräter anrösten und mit Fond ablöschen. Fleisch darauf setzen und im heissen Ofen bei 160 Grad 1½ bis 2 Stunden garen. Dabei immer wieder mit dem Sud übergiessen.

Fleisch herausnehmen und das Gemüse samt Sud pürieren. Durch ein feines Sieb streichen, nachwürzen und zur Roulade servieren. En Guete!

Frühlings-Frühblüher

Bild der Woche
von Ruth Müller



«Ich will nicht ins Heim!»
Caritas Care betreut Sie zu Hause

Herzlich, sicher, fair: gut ausgebildete Betreuerinnen wohnen bei Ihnen zu Hause und sorgen für:

- Haushalt
- Gesellschaft
- Einfache Pflege
- Sicherheit

Gerne beraten wir Sie persönlich: 041 419 22 27

caritascare.ch



Sennhauser AG
Stolz auf Holz

**IHR SPEZIALIST FÜR
BADMÖBEL NACH MASS**

Sennhauser AG
044 924 10 30 · www.sennhauserag.ch

Rund 100 Krokusarten gibt es auf der ganzen Welt – sie blühen nicht nur in Europa, sondern auch in Nordafrika, im Orient und in China. Unser Bild der Woche von MAZ-Leserin Ruth Müller zeigt indes waschechte Obermeieler Krokussli, fotografiert nach der bisher kältesten Nacht des Winters von Montag auf Dienstag dieser Woche. Offenbar lässt sich der Frühling jetzt wirklich nicht mehr aufhalten.