

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten	Zubereitung
Biskuitboden: 250g Zucker 300g Mehl 2 EL Kakaopulver 7 Eier	Eier und Zucker ca. 15 Minuten schaumig rühren. Mehl und Kakaopulver sieben und unter die Eimasse heben. Alles in ein Ringform geben und bei 180°C ca. 30 min backen. Den Teig auf dem Kopf abkühlen lassen. Den Boden in 3 gleiche Teile schneiden. Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Speisestärke in etwas Kirschsafft auflösen.
Füllung: 1,2 Ltr. Sahne 50g Zucker 3 Tütchen Sahnesteif 400g Sauerkirschen 1/4 l Kirschsafft 4 gestrichene EL Speisestärke 50-100ml Kirschwasser	Den restlichen Kirschsafft aufkochen, die Speisestärke dazugeben und unter rühren noch mal aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Sauerkirschen einrühren und abkühlen lassen. Ca. 20 ml Kirschwasser einrühren und die Kirschen auf dem unteren Boden verteilen. Auf die Kirschen kommt eine Schicht Sahne. Den zweiten Boden mit Kirschwasser beträufeln und darauf legen. Eine weitere Schicht Sahne und den dritten Boden auflegen. Ebenfalls mit Kirschwasser beträufeln. Die restliche Sahne auf dem obersten Boden und am Rand gleichmäßig verstreichen und in den Spritzbeutel füllen.
Verzierung: Kaiserkirschen und Schokoraspel bzw. gehobelte Kuvertüre	Schokoraspel an den Rand der Torte streuen. Mit dem Spritzbeutel Rosetten aufspritzen und mit Kaiserkirschen verzieren.

Rinderbraten mit Blechgemüse und Käsesauce (6 Personen)

Zutaten	Zubereitung
Versch.Wurzelgemüse 6 große Kartoffel 1 kg Rinderbraten 200 g durchwachsener Speck 4 Wacholderbeeren 1 TL Koriander-Körner 3 Nelken 5 Pimentkörner 1 TL weißer Pfeffer 1 Prise Zimt 1 Muskatblüte 1 Prise Paprika 8 Lorbeerblätter Fett, Salz	Alle Gewürze, außer den Lorbeerblättern, fein mahlen. Den Rinderbraten mit Speckstreifen spicken und mit den Gewürzen einreiben. Dann den Braten in heißem Fett braun braten. Die Kartoffeln waschen und halbieren. Die Schnittfläche in ein Gemisch aus Salz und Kümmel tunken.
Für die Sauce: 100 g geriebener Käse 3 EL Dinkelmehl 50 g Butter ¼ l Brühe 1/8 l Milch Kümmel, Pfeffer, Salz	Die Kartoffeln auf ein gefettetes Blech mit der Schnittseite nach unten legen. In der Mitte des Bleches den Rinderbraten legen und mit Lorbeerblättern und Speckscheiben belegen. Das Blech außen mit halbierten Zwiebeln, Rote Beeten-Schnitzen und ganzen Möhren umlegen. Alles bei 180 °C 1-2 Stunden garen. Für die Käsesauce die Butter schmelzen, Dinkelmehl einrühren und leicht braun werden lassen. Mit Brühe ablöschen und aufkochen. Unter ständigem Rühren etwas Milch hinein und den geriebenen Käse einrühren. Sobald der Käse völlig geschmolzen ist, vom Herd nehmen und würzen.

Kinnbäckle mit Sauerkraut

Zutaten	Zubereitung
1-3 kg Kinnbäckle	Das Kinnbäckle in einem Kochtopf mit Wasser gerade bedecken.
1 Zwiebel	Die Zwiebel mit den Nelken und dem Lorbeerblatt spicken und mit den Pfefferkörnern, den zerdrückten Wacholderbeeren und dem Suppengemüse in den Topf geben.
1 Lorbeerblatt	Den Sud ganz allmählich zum Kochen bringen. Das ganze etwa 2 Stunden köcheln lassen.
3-4 Nelken	Das Kinnbäckle ist gar, wenn sich das Fleisch vom Knochen zu lösen beginnt.
1 Tl schwarzer Pfefferkörner	
1 Tl Wacholderbeeren	Für das Sauerkraut den Schmalz in einem Topf auslassen und die feingehackte Zwiebel und die Speckwürfel darin andünsten.
Suppengemüse	Das Sauerkraut zufügen und kräftig durchschmoren lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Brühe hinzufügen und auf mittlerer Hitze ca. 1/2 Std. kochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist.
Für das Sauerkraut:	
Schweineschmalz,	
1 gehackte Zwiebel	
50 g feine Würfel von geräuchertem Speck	
750 g Sauerkraut	
½ El	
Wacholderbeeren	
2 Lorbeerblätter	
6 - 7 Pfefferkörner	
¼ l Fleischbrühe	

Genießerland Baden-Württemberg



Genießerland
BADEN-WÜRTTEMBERG

Baden-Württemberg ist das **Genießerland Nr. 1** in Deutschland. Kaum ein anderes Bundesland besitzt ein so vielfältiges kulinarisches Angebot. Im deutschen Südwesten gibt es neben einer abwechslungsreichen internationalen Küche ein sehr spezielles regionales Angebot. Mehr Informationen dazu finden Sie *hier*

Nachhaltig Kochen



GenussN!-Kochbüchle

Nachhaltig genießen und CO₂ sparen mit dem GenussN!-Kochbüchle der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg: 68 nachhaltige Rezepte zum Nachkochen, CO₂-Sparen und Genießen. Das Kochbüchle verbindet Tipps und Informationen zur Ernährung und zu nachhaltigem Handeln in der eigenen Küche.

zum Kochbuch

Baden-Württemberg zum Nachkochen

Eine Rezeptsammlung der Spezialitäten finden Sie *hier* und *hier*.

Das Land

Land
Landeswappen
Landeshymnen
Regionen
Geographie
Denkmale
Gedenkstätten
Erinnerungsorte
Ausflugstipps
Stadtwikis
Wege der
Revolutionäre

Die Menschen

Menschen
Bevölkerung
Religionen
Dialekte
Traditionen und
Bräuche
Küche
Persönlichkeiten
Hist. Persönlichkeiten

Geschichte

Landesgeschichte
Historische Territorien
Frühes 19. Jahrhundert
Kaiserreich
Weimarer Republik
Nationalsozialismus
Entstehung des Landes
Vertriebene in BW
Geschichte des
Landtags
Demokratische
Traditionen
Das Land wächst
zusammen
Geschichte des Klimas
Besondere Themen

Politisches Leben

Politisches Leben
Verfassung
Wahlen
Parteien
Landtag
Landesregierung
Kommunalpolitik
Verwaltung
Bund
BW und die EU

Politikthemen

Politikthemen
Bildung und
Wissenschaft
Gesellschaft und
Soziales
Inneres
Kunst und Kultur
Landwirtschaft
Medien
Sport
Tourismus
Umweltpolitik
Verkehr
Wirtschaft

Literatur

Übersicht
Schriftenreihe der LpB
Landeskunde
Landesgeschichte
Landespolitik
Kultur und Soziales
Deutsche Geschichte
Politik und
Internationales
Biographien
Regionales
Bildbände und
Reiseführer
Literatur und Sprache
Krimis
Links

Folgen Sie uns auf

