

## Oster Menu

**Fenchel-Apfel-Salat**  
**Zickleingulasch mit Brunnenkresse**  
**Teltower Rübchen, gebraten**  
**Weincreme**

### **Fenchel-Apfel-Salat**

½ Tasse Mayonnaise  
2 EL Zitronensaft  
2 TL Galgant  
wenig Salz  
1 Prise brauner Zucker  
1TL Senf  
1 Fenchelknolle  
geschnitten 2 Äpfel in Scheiben geschnitten  
1 Orange, geschält und in Scheiben geschnitten  
½ Kopfsalat

Mayonnaise, Zitronensaft; Gewürze und Senf mixen, über Fenchel-, Apfel- und Orangenscheiben gießen. Etwa 20 Minuten ziehen lassen, eventuell nachwürzen und auf Salatblättern servieren.

### **Zickleingulasch mit Brunnenkresse**

800 g junges Ziegenfleisch von Brust oder Rücken  
3 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Dinkelmehl  
1 Zwiebel  
4-5 Karotten  
¼ l Hühnerbrühe,  
je 1 TL Galgant, Bertram, Griechenkleemischpulver (Bockshornklee)  
etwas Salz  
Saft von ½ Zitrone  
1 Töpfchen Sauerrahm  
1 Bund Brunnenkresse

# Hildegard

Das Fleisch in Würfel schneiden und im heißen Öl allseitig anbraten, mit Mehl bestreuen, gewürfelte Zwiebel und Karotten hinzugeben, andünsten und mit der Hühnerbrühe ablöschen. Gewürze zufügen, abschmecken und ca. 1 Stunde köcheln lassen. die Sauce mit Zitrone und saurer Sahne abschmecken. Mit der gewaschenen, geputzten Brunnenkresse (einige schöne Zweige zum Dekorieren weglegen) weitere 3 Minuten kochen und mit Dinkelspätzle oder Dinkelkernotto servieren.

## **Teltower Rübchen, gebraten**

500 g Teltower Rübchen geputzt, geschält  
geschnitten  
2 EL Sonnenblumenöl  
2 Knoblauchzehen  
je ½ TL Galgant  
Bertram und weißer Pfeffer

Die Rübchenstücke 5 Minuten in Öl anbraten, die Gewürze zufügen, 3 Minuten ziehen lassen und mit zerdrücktem Knoblauch beträufelt als Gemüsebeilage servieren.

## **Weincreme**

2 EL Agar Agar  
6 Eigelb  
300 g Rohrzucker  
½ l Weißwein  
Saft von 2 Zitronen  
Schale von 1 Zitrone  
½ l Sahne

Eigelb im Wasserbad mit Zucker schaumig schlagen. Den Wein unterrühren, ebenso den Zitronensaft. Bei mäßiger Hitze abschlagen, bis die Masse einmal aufkocht. 2 EL Agar Agar in wenig Wein auflösen beimengen. Die Masse von der Herdstelle nehmen und weiter schlagen, bis sie kalt ist. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben; in Glasschälchen füllen. Die Weincreme kalt stellen, mit Sahnetupfen garnieren.