



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

TOMATEN SAUCE

500 g Cherry-Tomaten
1 grosse Peperoncini
5 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian
Salz
Pfeffer
Rohrzucker
Olivenöl
Aceto Balsamico
1 EL Tomatenpüree

Tomaten halbieren,
Peperoncini entkernen und in
Streifen schneiden.

Knoblauchzehen andrücken.
Alles auf ein Backblech
geben. Thymian begeben,
mit viel Salz, etwas Pfeffer
und Rohrzucker würzen und
Olivenöl darüber geben. Zum
Schluss einen guten Schuss
Aceto Balsamico darüber
geben und im vorgeheizten
Ofen (100°C) ca. 1 Stunde
trocknen lassen.


100 °C
60 Minuten

Alles in einen Mixer geben
und mit Tomatenpüree pü-
rieren.

Tipp

Bratöl kann gut mehrmals
verwendet werden. Dazu das
Öl nach dem Braten
abkühlen lassen und bis zum
nächsten Gebrauch in einer
Flasche aufbewahren.

Menü

BRATWURST & PATATAS Bravas



Patatas Bravas sind frittierte
Kartoffeln und dürfen in keiner
spanischen Tapasbar fehlen

für 4 Portionen

PATATAS BRAVAS

Raps-, Sonnenblumen-
und Olivenöl
10 neue Kartoffeln
5 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen
grobes Meersalz

Öl (je ein Drittel) in einem
Topf erhitzen (120°C).
Kartoffeln waschen, schälen
und nicht zu klein würfeln.

Rosmarin und Knoblauch ins
Öl geben. Kartoffelwürfel
portionenweise im Öl kochen
(nicht frittieren). Aus dem
Topf heben, auf Haushaltpa-
pier gut abtropfen lassen und
mit Meersalz salzen.

Kartoffelwürfel kurz vor dem
Servieren im Ofen (145°C)
mit etwas Olivenöl beträufelt
knusprig backen.

AIOLI

2 Knoblauchzehen
1 kleines Glas Milch
1 kleines Glas Rapsöl
4 Prisen Salz

Alles mit dem Stabmixer
pürieren, bis eine helle Creme
entsteht. Evtl. nochmals et-
was Rapsöl in dünnem Strahl
nachgiessen und weiter
pürieren.

PATATAS BRAVAS

**Tapas-Klassiker im Öl
gekocht + im Ofen
gebacken**



mehr unter

Schudel on the Rocks.ch

WÜRSTE

ergibt 10-12 Würste

Schweinsdarm 32/34 mm
4 grosse Zwiebeln
Butter
Rohrzucker
Salz
500 g Schweinebauch
500 g Schweinehals
500 g Schweinsnierstück
viel getrockneter Majoran
etwas getrockneter Oregano
Olivenöl
Knoblauchpulver
Cayennepfeffer
Paprika
Pfeffer
frischer Thymian
Olivenöl

Schweinsdarm gut wässern.

Zwiebeln schälen, halbieren,
längs runterschneiden und
in Butter anschwitzen, wenig
Rohrzucker begeben, gut
salzen und einköcheln lassen.
Vom Herd nehmen und aus-
kalteln lassen.

Gewürze mit dem Fleisch
und den Zwiebeln mi-
schen. Die Masse durch den
Fleischwolf drehen.

Masse in die Wurstmaschine
füllen, Darm aufziehen und
Masse abfüllen.

Würste abdrehen und an-
schliessend im heissen Öl
langsam ausbraten.

Tipp

Frische Würste sollten
innerhalb von 2 Tagen
verbraucht oder sofort, gut
verpackt, eingefroren
werden. Im Tiefkühler sind
sie 1-2 Monate haltbar.