

## Rezept



### **Coq au vin** (4 Personen)

#### Zutaten:

1.2	kg	Poulet Unter-Oberschenkel mit Haut
100	gr	Speckwürfeli
200	gr	Champignons
50	gr.	Maria's Würzsauce
3	St	Zwiebeln rot
3	St	Knoblauch
2	St	Karotten
1	x	Schnittlauch (geschnitten)

#### Zubereitung:

24 Std. vorher die Poulet marinieren: Salz, Pfeffer, Maizena, Maria's Würzsauce und 1/2 lt guter Rotwein.

Das Gemüse grob in Würfel schneiden, die marinierten Pouletschenkel zusammen mit dem Gemüse, und den Speckwürfeli in ein Bratblech legen. Alles mit wenig Bratöl (hoch erhitzbares Rapsöl) übergiessen und vermischen, dann die Pouletstücken mit der Haut nach oben auf die Gemüsewürfel legen. Im Ofen 50 Min bei 175 C braten.

Dazwischen den Rotwein etwas einkochen. Mit Maria's Würzsauce würzen. Mit Pfeffer aus der Mühle die Sauce abschmecken. Das Gemüse, Speckwürfeli in der Sauce 5 Min aufkochen, in eine Platte geben, die gebratenen Poulet darauf legen und mit viel frisch geschnittenem Schnittlauch dekorieren. Ev. mit Cognac flambieren.

## Rezept



### **Rahmsauce** (Grundsauce)

#### Zutaten:

0.25 lt	Rahm
20 gr	Butter
50 gr	Zwiebeln
10 gr	Knoblauch
20 gr	Weisswein
30 gr	Maria's Würzsauce
20 gr	Schnittlauch
1 x	Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung:

Zwiebeln mit dem Knoblauch andünsten, Weisswein ablöschen, Maria's Würzsauce dazu und etwas einkochen, mit Rahm auffüllen und 5 Min einkochen. Wenn nötig mit Maizena binden. Zuletzt Schnittlauch. Mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

#### Spezial:

Mit Parmesan Käse bekommt die Sauce einen sehr unglaublich würzigen Geschmack. Sehr geeignet bei Pilzgerichten oder wenn Senf verwendet wird - z.B. gebratene Nierli.

## Rezept



### **Spätzli - Gratin** (4 Personen)

#### Zutaten:

600	gr	Spätzli (hausgemacht)
2	dl	Milch
100	gr	Zwiebeln (rot)
100	gr	Parmesan
60	gr	Maria's Würzsauce
50	gr	Butter
50	gr	Speckwürfel
20	gr	Knoblauch
20	gr	Schnittlauch
5	gr	Maizena

#### Zubereitung:

Kalte Milch und Maria's Würzsauce mit Maizena vermischen.

Spätzli mit Butter anbraten und Farbe geben. Knoblauch, Zwiebeln, Speckwürfel mitanbraten. Milchmischung dazu geben stark aufkochen. Den Parmesan und Schnittlauch darunter mischen. Zuletzt mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

#### Spezial:

Je nach Gebrauch kann ein Teil der Milch auch mit Rahm ergänzt werden.

# Rezept

## **Kalbsleber geschnetzelt mit Zuchetti** (4 Personen)

### Zutaten:

500	gr	Kalbsleber geschnetzelt
200	gr	Zuchetti gross gewürfelt
100	gr	Zwiebeln (rot)
80	gr	Frühstückspeck Streifen
60	gr	Maria's Würzsauce
40	gr	Butter
20	gr	Weisswein
20	gr	Schnittlauch
1	x	Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Kalbsleber marinieren: Salz, Pfeffer, Maizena, Maria's Würzsauce

Speck mit Zwiebeln und Zuchetti andünsten, mit Weisswein ablöschen.  
Dazu Maria's Würzsauce, alles zurück in die Pfanne und aufkochen.  
Zusetzt Schnittlauch.

# Rezept

## Lamm Geschnetzeltes mit Senf

### Zutaten:

600	gr	Lamm (geschnetzelt)
200	gr	Rahm
50	gr	Weisswein
100	gr	Frühlingszwiebeln
60	gr	Maria's Würzsauce
40	gr	Brat-Butter
40	gr	gekörnter Senf
40	gr	Parmesan
20	gr	Schnittlauch
1	x	Zitronensaft (frisch)
1	x	Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Das Lamm marinieren: Salz, Pfeffer, Maizena, Maria's Würzsauce

Das Lammfleisch heiss anbraten und warm stellen. Der Senf mit den Frühlingszwiebeln andünsten und gut verrühren, mit etwas Weisswein und Maria's Würzsauce ablöschen. Mit Rahm und Parmesan auffüllen und aufkochen, das Fleisch hineingeben. Mit Zitronensaft und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Zuletzt Schnittlauch. Wenn das Gericht zu viel Säure hat, mit Ahornsirup etwas süssen.