

Boulettes Liègoises à la „Bellevaux“ mit Feldsalat in Salbei-Dressing

Zutaten für 4 Personen

500 g Gehacktes vom Rind aus der Metzgerei Schmetz-Generet

1/2 gehackte Schalotte oder Zwiebel

100 g in Milch getränktes Pistolet(Milchbrötchen) aus der Bäckerei Kockarzt

Salz, Pfeffer und Muskat

1 EL gehackte Petersilie

1 Ei

50 g Butter

1 EL feiner Zucker

2 EL Essig

200 g in Scheiben geschnittene Zwiebeln

Thymian

5-6 EL „Sirop de Liège“ von Nyssen (gelber Topf) , ebenfalls erhältlich in der Bäckerei Kockarzt

40 Rosinen

1-2 Flaschen „Brune“ aus der Brasserie Bellevaux oder mit hellem Damian-Bier

Zubereitung

Das Hackfleisch mit der Schalotte, dem Pistolet (Milchbrötchen), der Petersilie und dem Ei mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 8 Klöße formen. Die Butter erhitzen und die Klößchen auf jeder Seite bräunen, herausnehmen und auf ein Teller geben. Mit Essig und Zucker ablöschen, um die Hälfte reduzieren und die Zwiebeln und den Thymian hinzugeben. Die Klöße auf das Zwiebelbett geben und mit Bier begießen. Ca. 60 Minuten gedeckt köcheln lassen. Die Klöße mit der Hälfte der Zwiebeln auf einen Teller zurücklegen, die Sauce mixen und nochmals mit dem Sirop binden. Die Rosinen hinzugeben, nochmals abschmecken und die Klöße in die Sauce zurückgeben. Kurz Aufwärmen und Servieren. Lässt sich gut am Vortag zubereiten.

Feldsalat mit Salbei-Dressing

6 Salbeiblätter (aus dem eigenen Kräutergarten)

50 g Filou-Senf aus Raeren

50 g Früchtekonfitüre (Apfel, Rote Früchte etc.) von Finessen

100 g Apfelsaft/Himbeersaft oder rote Früchte Saft (Finessen)

20 g Olivenöl von Finessen

Salbei kleinhacken, das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Salbei eine gute Minuten „anbraten“ und kurz abkühlen und in eine Schüssel umfüllen, Senf, Konfitüre und Saft hinzugeben und gut durchmischen.

Guten Appetit!