

## Rezepte: (4 Personen)

### Oatcakes

100g Hafermehl  
1 Messersp. Salz  
2 TI Butterfett  
2-3 El. warmes Wasser

Die Zutaten verrühren bis ein fester Teig entsteht. Auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig einige Minuten kneten. Fingerdick ausrollen und runde Teigstücke ausstechen. Teigstücke in der Pfanne ausbacken ohne zu wenden.

### Thistle

1 Teil süßer Vermouth  
2 Teile Scotch Whisky  
1 Maraschino Kirsche

Flüssigkeiten in einem Cocktailglas mischen. Die Kirsche auf einem Cocktailsticker hinzufügen.

### Poacher's Pot (Wildererpfanne)

1500g Rehkeule

#### Beize:

1 Bund Suppengrün  
1 Zwiebel  
2 Lorbeerblätter  
10 Wacholderbeeren  
2 Gewürznelken  
3 Pimentkörner  
2 Thymianzweige  
1 EL Pfefferkörner  
¼ l Rotwein

#### Braten:

100g Zwiebeln  
100g Möhren  
100g Sellerie  
2 Tomaten  
1 Scheibe Haferbrot  
1 Stück Zitronenschale  
40g Butter  
100 g Süße Sahne  
Salz,

Beizen

Das Fleisch in ein nicht zu großes Gefäß geben. Das Suppengrün, die gehackten Zwiebeln, das Wurzelgemüse, die gequetschten Gewürze und den Rotwein auf das Fleisch geben, zudecken und an im kühlen ruhen lassen.

Nach ca. 2-3 Tagen das Fleisch herausnehmen, mit Salz und Pfeffer einreiben und kurz und kräftig anbraten. Die Beize durch ein Sieb gießen, Wurzelwerk und Kräuter wegwerfen und die Beize erwärmen. Nun die Zwiebel schälen, fein hacken, Möhren und Sellerie schälen und würfeln, die Tomaten achteln, das Brot zerkrümeln, zum Fleisch geben und kurz mitschmoren lassen. Nach und nach von der warmen Beize ums Fleisch gießen und zugedeckt schoren lassen. Das Fleisch etwa alle 20 min wenden. Beize oder heißes Wasser nachgießen. Je nach Alter das Reh 60 - 120 min köcheln lassen.

Das Fleisch aus der Pfanne heben und auf eine vorgewärmte Platte legen, Butter drauf zerlaufen lassen und das Ganze in den auf 100 Grad vorgeheizten Backofen. Den Fond durch ein Sieb gießen, mit der restlichen Beize aufgießen und unter kräftigem Rühren aufkochen lassen. Den Braten aus der Röhre nehmen, aufschneiden und etwas Sauce draufgeben.

### Bannocks

250 g Haferflocken,  
¼ l Sahne,  
3 EL Milch,  
200 g Butter oder Margarine,  
300 g Zucker,  
5 Eier,  
200 g Mehl,  
1 Päckchen Backpulver  
Abgeriebene Zitronenschale  
50g Zitronat und Rosinen

Haferflocken mit Sahne und Milch mischen, 10 bis 15 Minuten weichen lassen. Fett mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Mehl mit Backpulver, Zitronen- und Orangenschale, dem feingewürfeltem Zitronat und Orangeat, den gewaschenen, gut abgetrockneten Rosinen und den eingeweichten Haferflocken in die Schüssel geben und unterrühren.

Backblech mit Margarine einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig gut 1 cm dick darauf ausstreichen, mit Madelblättern bestreuen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit 20 bis 25 Minuten. Elektroherd 200 Grad. Gasherd Stufe 3.



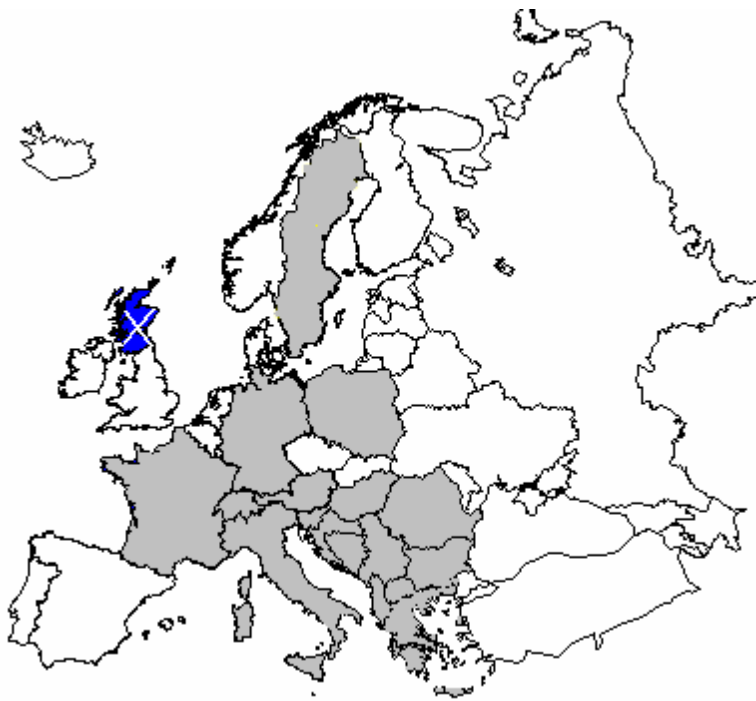
## 13. Station



## Schottland

15. November 2005





## Land und Leute

Fläche: 78,782 km<sup>2</sup> Einwohner: 5,1Mio.  
Hauptstadt: Edinburgh  
Währung: 1 Engl. Pfund = 100 Penny

Die Schotten kochen einfache Gerichte - ohne große Schnörkel soll der Geschmack der Grundzutaten voll zur Geltung kommen. Eine solche Haltung können sich die Schotten auch durchaus leisten. Denn die Aberdeen-Angus-Rinder liefern wie die ebenfalls schottischen Galloway-Rinder ein hervorragendes, feingemasertes Fleisch. Shetland-Schafe sind nicht nur für ihre Wolle berühmt. Lachse und Forellen locken Angler aus allen Teilen der Welt an, Haar- und Federwild laden zur Jagd ein. Wildbret kommt in allen Variationen auf den Tisch.

***Guten Appetit und skoll!***

**Alfred Brodt, Ulrich Braxmaier und das Kochteam**

*Thistle  
Oatcakes*

\* \* \*

*Forellenfilet  
Dunkles Bier*

\* \* \*

*Poacher's Pot*

*Dunkles Bier*

*Scotch Whisky*

\* \* \*

*Bannocks  
Scotch Coffee*

\* \* \*

*Scotch Whisky*