

Kaninchenbraten mit Räucherspeck

- 1 Kaninchen zerlegen und waschen. Eventuell in einem Steintopf in
 2 l Buttermilch an einem kühlen Ort 1 bis 2 Tage einlegen. Vor dem Braten
 abtropfen lassen und mit
 Salz, Pfeffer einreiben.
 30 g Räucherspeck würfeln, in eine Pfanne geben, etwas
 Butterschmalz dazugeben und heiß werden lassen. Das Kaninchenfleisch in die
 Pfanne geben und von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten
 Backofen bei 160 °C unter mehrmaligem Begießen mit Bratensaft
 ungefähr 1 Stunde braten.
 2 EL Mehl und
 125 g saure Sahne miteinander verquirlen und die Soße damit binden. Mit
 Salz, Pfeffer abschmecken.

Sonnenuntergang an der Radduscher Buschmühle



Rinderbrust mit Meerrettichsoße

Dies ist das Spreewälder Nationalgericht. Es hat jeden Spreewälder Kochtopf erobert.

Rinderbrust

- 1,5 kg Rinderbrust in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zum Würzen
 Salz
 2 Lorbeerblätter und
 5 Pimentkörner zugeben.
 1 Bund Suppengrün putzen, klein schneiden und ebenfalls zufügen. Die Rinderbrust in
 etwa 2 Stunden weich kochen.

Meerrettichsoße

- 100 g Butter in einem Topf schmelzen,
 120 g Mehl einrühren und zu einer Mehlschwitze verrühren. Mit
 100 ml Milch ablöschen und mit der Rinderbrühe auffüllen. Gut durchkochen
 lassen, dann
 1 Stange Meerrettich frisch reiben und dazugeben. Die Soße mit
 Essig
 Salz, Zucker abschmecken.

Festumzüge finden im Spreewald meist mit dem
 Kahn statt. Traditionell oder einfach nur fantasiereich
 geschmückt sind sie Zuschauermagnete.

Man kann auch Meerrettich aus dem
 Glas verwenden (Menge nach eigenem
 Ermessen). Statt Meerrettich schmeckt
 auch Senf dazu – mein Tipp: Meerrettich
 und Senf sollten nicht kochen!

