

シュレンケルラ特製 バンベルクの玉ねぎ



材料（4人分）

- 玉ねぎ（大） 4つ
- 豚肉 250g
- スモークハム 100g（無ければ普通のハム）
- スモークベーコン 4切れ
（加熱していないものが良い。ベーコンで代用可）
- ラオホビア 250ml（黒ビールで代用可）
- 塩、胡椒、ナツメグ、マジョラム 少々
（マジョラムは乾燥、オレガノやパセリで代用可）
- 卵 3個
- ドイツの丸パン 3個
（無ければバゲットなどで代用）
- パセリ 少々
- 牛のスープストック 大さじ2
（コンソメで代用可）
- 小麦粉 大さじ1

作り方

1. 玉ねぎの皮を剥く。
2. 片側のヘタを端から1センチほど切り落とす。（仕上げに使うのでヘタも取っておく）
3. 玉ねぎの淵を1センチほど残し、中をくりぬく。
4. 豚肉、スモークハムを細かく切り、くりぬいた玉ねぎをみじん切りにして加える。
5. 4を可能であればさらに細かくミンチにする。
6. 5に小さくちぎったパン、卵、香辛料とパセリを加え、くりぬいた玉ねぎに詰める。
7. オーブンを200度に予熱。
8. 鍋に少し水をいれ、詰め物をした玉ねぎを並べ、オーブンで45分程度蒸す。
9. スモークベーコンをフライパンで強火で炙って玉ねぎの上に置き、最初に切り落とした玉ねぎのヘタを被せる。
10. 同じフライパンにスープストックを加えて混ぜる。
11. 小麦粉を加えてとろみをつける。
12. 塩胡椒し、シュレンケルラのラオホビア（スモークビール）を加える。
13. 玉ねぎをお皿に盛り付け、12のソースをかける。

Point お好みに、塩茹でのじゃがいもやマッシュポテトを添えてどうぞ！

シュレンケルラ特製

シュレンケルラのチーズ



材料（4人分）

- カマンベールチーズ 250g
(よく熟したものがオススメ)
- バター 60g
- 玉ねぎ 1個
- マヨネーズ 大さじ1
- パプリカパウダー 小さじ3

作り方

1. カマンベールチーズをフォークで潰す
2. バターとマヨネーズを混ぜる。
3. 玉ねぎを粗みじん切りにする。
4. 2と3を合わせ、パプリカパウダーを加え、全体が赤っぽくなるまで混ぜる。

Point

- リング上にスライスした玉ねぎや、トマト、きゅうり、プレッツェルなどで飾りつけると見た目も綺麗に！
- グレーまたは黒パンと一緒にいただく