

Falsche Krebsuppe

200 g Möhren
100 g Sellerie
1 Kartoffel
½ Stg. Lauch
200 g Tomaten oder
1 kl. D Tomatenmark

Gemüse vorbereiten und in Würfel schneiden

.....
30 g Margarine

erhitzen und das Gemüse leicht darin anbräunen

.....
1 l Gemüsebrühe oder
Fleischbrühe

zugeben aufkochen und 20 Minuten
fortkochen (Deckel geschlossen)

.....
Suppe pürieren, aufkochen lassen.

.....
Salz, Pfeffer
2-3 Essl. Rot- oder Weißwein

zum Abschmecken

.....
1 Essl. geh. Dill

zum Servieren bestreuen

Holländische Brotkörbchen 12 Portionen

- 12 große Sch. Toastbrot zu runden Kreisen ausstechen
(abgeschnittene 1 l Dose)
- mit einem Rollholz flach rollen und in die Vertiefung eines Muffinsblech drücken
 - bei 200° C ca. 5 Min. backen, herausnehmen und abkühlen lassen

40 g	Butter	zerlassen
3	Zwiebeln	in feine Würfel schneiden, goldgelb dünsten
.....		
300 g	Champignons	putzen, in Scheiben schneiden, mitdünsten alles abkühlen lassen
300 g	Tomaten	waschen, halbieren, entkernen, würfeln, zu den Pilzen geben.
	Salz, Pfeffer, Oregano	würzen
200 g	Gouda	grob raspeln
1 Bd.	Schnittlauch	in Kleine Röllchen schneiden, beides zugeben
.....		

Fertigstellen:

Brotkörbchen auf ein Blech setzen, Füllung hineingeben und im Backofen bei

190° C 10 – 12 Min. backen

- 😊 ► würziger werden die Brotkörbchen wenn man 200 g Schinkenspeck in feine Würfel schneidet, mit den Zwiebeln andünstet und zur Füllung gibt.

Tomatensalat mit Honigmelone und Schafskäse

10	Tomaten	waschen und in halben Scheiben schneiden
1 kl.	Honigmelone	halbieren und mit dem Kugelstecher kleine Kugeln ausstechen
100 g	Schafskäse	würfeln
2	Frühlingszwiebeln	waschen, in feine Scheibchen schneiden.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben

Dressing:

4	Essl. Honig	die Zutaten gut miteinander verrühren und über die Tomatengeben (noch nicht vermengen)
2	Essl. Pflanzenöl	
3	Essl. Balsamikoessig Salz, Pfeffer	
4	Sch. Toastbrot	in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit wenig Butter goldbraun braten

Fertigstellung:

Kurz vor dem Servieren den Dressing mit dem Salat vorsichtig vermengen, auf Glasteller portionieren mit den Croutons bestreuen.

Evtl. noch mit etwas Honig abträufeln

Birnen, Bohnen und Speck

08.11.12 / 53

1	Zwiebel	schälen und mit einer Nelke ein Lorbeerblatt darauf stecken
100 g	Bauchspeck	würfeln und in
1 Essl.	Öl	glasig braten und mit
1 l	Wasser	auffüllen. Darin wird
500 g	Kasseler Kotelett	am Stück mit der gespickten Zwiebel ca. 50 Min. garen
.....		
800 g	grüne Bohnen Bohnenkraut, wenig Salz u. Pfeffer	waschen, putzen, halbieren, in die Brühe geben mit ca 10 Min. köcheln lassen. Inzwischen
800 g	Kartoffeln,	waschen, schälen und als Salzkartoffeln separat garen.
.....		
4 Stck	Kochbirnen	waschen, nur die Blüte entfernen, zu den Bohnen legen und ca. 15 - 20 Min. ziehen lassen

Fertigstellung:

Birnen und Fleisch herausnehmen, Fleisch in Scheiben schneiden
Auf vorgewärmten Tellern richtet man zuerst die Kartoffeln an, darauf kommen die Bohnen, die Birnen halbieren, Kerngehäuse ausstechen und zwei Hälften auf Je einem Teller anrichten und mit gehackter Petersilie bestreut servieren

Apfelcrumble (6 Pers.)

Zutaten

4	große Äpfel
2 El.	Zitronensaft
½ Tl.	Zimt
50 g	brauner Zucker
4 El.	getrocknete Cranberries
	evtl. 50 ml Apfelsaft

Streusel

60 g	weiche Butter
2	gestr. El. brauner Zucker
2 Pr.	Salz
4	gehäuften El. Mehl
4 El.	kernige Haferflocken

zu groben Streusel verarbeiten

Weiterverarbeitung:

- Auflaufform fetten, Backofen vorheizen
- Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden
- mit Zitronensaft, Zimt, Zucker und Cranberries vermischen und in die vorbereitete Auflaufform füllen (evtl. mit Apfelsaft begießen)
- Streusel über die Äpfel krümeln
- Auflaufform auf ein Backrost stellen und auf der zweiten Schiene von unten im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen

Temperatur: 190° C

- ▶ Dazu Vanillesauce oder (und) Eis reichen
- ▶ Lecker auch mit Stachelbeeren oder Brombeeren