

Menu
Montag, 26. Februar 2018

Sellerie-Apfelsuppe mit Ingwer

Randensalat mit Meerrettich
Gemischter Salat mit Knoblauchcroûtons

Szegediner Gulasch
(Ungarisches Gulasch mit Sauerkraut
und Sauerrahm)
Kartoffeln

Apfel im Schlafrock

Tips:

- die Selleriesuppe kann, je nach Belieben, auch ohne Äpfel zubereitet werden, in diesem Fall wird mehr Sellerie benötigt
- die Selleriesuppe kann mit etwas Currypulver sehr fein aromatisiert werden
- Das Szegediner Gulasch kann mit Rindsragout anstelle von Schweineragout zubereitet werden

Sellerie-Apfelsuppe mit Ingwer

für 4 Personen

1 EL Butter	
2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erwärmen
1 Zwiebel	schälen und grob hacken, andünsten
1 Stück Ingwer, ca. 3 cm	schälen, ganz fein hacken oder an der Bircherraffel fein reiben, mitdünsten
500 g Knollensellerie	schälen, in Würfel schneiden, mitdünsten
1 – 2 säuerliche Äpfel	schälen, entkernen, in Schnitze schneiden, zugeben, mitdünsten
6 dl Gemüsebouillon	ablöschen, aufkochen und zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen bis die Selleriewürfel weich sind Die Suppe mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren
1 dl Rahm	untermischen
Salz und Pfeffer	abschmecken
Kurz vor dem Servieren die Suppe mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen.	
1 dl Rahm	leicht schaumig schlagen, auf jeden Teller einen Löffel voll auf die Suppe geben
Petersilie, fein gehackt	über den Rahm streuen

Randensalat mit Meerrettich

Für 4 Personen

Sauce:

1 KL Senf

Pfeffer

Salz

3 - 4 EL Essig

1 Prise Paprika edelsüss

6 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl

evtl. ½ Zwiebel fein gehackt

1 Knoblauchzehe gepresst

alles gut verrühren bis sich die Gewürze
gelöst haben

1 Stück Meerrettich

schälen, mit der Bircherraffel in die Sauce raffeln

400 – 600 g gekochte Randen

schälen, in kleine Würfel schneiden oder mit
der Röstiraffel raffeln, mit der Sauce vermischen,
½ Stunde ziehen lassen

Gemischter Salat und Knoblauchcroûtons

für 4 Personen

250 g gemischter Salat
Nüssler, Cikorino rosso, etc.

rüsten, waschen, gut abtropfen lassen

Knoblauchcroûtons:

2 – 3 Stück Toastbrot

in kleine Würfel schneiden

1 EL Butter

in einer Bratpfanne heiss werden lassen

1 – 2 Knoblauchzehen

schälen, längs halbieren, in der Butter
anziehen lassen, die Brotwürfel zugeben
und knusprig braten

Sauce:

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL Senf

Salz

3 – 4 EL Kräuter-, Apfel- oder Balsamicoessig

5 - 6 EL Sonnenblumenöl

1 Knoblauchzehe, gepresst

alle Zutaten gut verrühren

Nüsslersalat auf Teller anrichten, die Eier darübergerben, kurz vor dem Servieren mit
der Salatsauce beträufeln, mit den Croûtons bestreuen

Szegediner Gulasch

für 4 Personen

2 EL Bratbutter	in einer Pfanne erhitzen
800 g Schweinsragout (Schulter)	rundherum anbraten
4 Zwiebeln	schälen, grob hacken, so lange mitdünsten bis sie leicht gelb geworden sind
1 – 2 Knoblauchzehen	schälen, fein hacken, zugeben
1 – 2 EL Paprikapulver edelsüß Rosenpaprika scharf	zugeben, weiterbraten nach Belieben
Salz und frisch gemahlener Pfeffer	würzen
2 EL Tomatenpurée	darunterrühren
1 dl Rotwein Heisses Wasser	ablöschen, aufkochen zugeben
Den Eintopf ca. 1 Stunde auf kleinem Feuer schmoren lassen.	
3 grüne oder rote Peperoni	waschen, entkernen, in Stücke schneiden zugeben
500 g Sauerkraut	daruntermischen, alle gut vermischen
1 TL Kümmel	würzen

Den Eintopf nochmals ca. ½ Stunde auf kleinem Feuer weiterschmoren, ab und zu rühren, Flüssigkeit kontrollieren, evtl. zufügen damit nichts anbrennt.

1 Becher Sauerrahm (ca. 180 g) 1 – 2 EL Mehl	zusammen gut verrühren, unter den Eintopf rühren und nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen
---	---

Auf Teller anrichten, nach Belieben mit einem Löffel Sauerrahm garnieren und Paprika und fein geschnitten Schnittlauch darüberstreuen.

Salzkartoffeln

für 4 Personen

500 - 600 g festkochende Kartoffeln

(Nicola, Charlotte, Sirtema, Ostara)

Die Kartoffeln schälen und in gleichmässig grosse Schnitze schneiden, ins kochende Salzwasser geben, die Kartoffeln sollten nur knapp mit Wasser bedeckt sein. Bei mittlerer Hitze ohne Deckel weich kochen

Kochzeit 10 – 20 Minuten, je nach Schnittgrösse, das Wasser abgiessen,

Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin- und Herbewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Herdplatte verdampfen lassen bis sie weisslich und trocken sind

Werden Salzkartoffeln mit feuchter Oberfläche gewünscht, diese im Sieb abtropfen lassen und sofort anrichten

1 – 2 EL Butter beifügen, schmelzen lassen, anrichten und mit fein geschnittener Petersilie bestreuen

Apfel im Schlafrock

Ergibt 6 Stück

450 g säuerliche Äpfel

schälen und halbieren, Kerngehäuse entfernen
in dicke Schnitze schneiden

3 EL Zitronensaft

mit den Äpfeln vermischen

50 g getrocknete Aprikosen

vierteln

0,5 dl Apfelwein

40 g Zucker

1 Vanillestengel, längs aufgeschnitten, ausgekratztes Mark

zusammen mit den Äpfeln und den Aprikosen in eine Pfanne geben, aufkochen und ca. 30 Min. offen köcheln bis die Äpfel zerfallen und die Flüssigkeit verdunstet ist. Erkalten lassen

2 EL Cognac

darunter mischen

1 Blätterteig,
rechteckig ausgewallt

6 ca. 12 cm grosse Quadrate ausschneiden
Füllung teelöffelweise auf die Mitte der Quadrate verteilen. Teigecken in die Mitte über die Füllung schlagen, gut andrücken.

Im 180 Grad heissen Ofen ca. 20 Minuten backen.

3 EL Mandelstäbchen

in einer Pfanne ohne Fettzugabe hellbraun rösten

150 g Puderzucker

3 EL Zitronensaft

zusammen zu einer Glasur verrühren

Die heissen Krapfen mit der Glasur bestreichen und mit den Mandeln bestreuen.