

Spinat-Salat mit Mozzarella

Zutaten:

(für 6 Personen)

- ◆ 200 g feiner Blattspinat
- ◆ ½ Kopf Friséesalat
- ◆ 6 mittelgroße Tomaten
- ◆ 1 Mozzarella (125 g)

Soße:

- ◆ 5 EL Balsam-Essig
- ◆ 5 EL Olivenöl
- ◆ 1 TL Senf
- ◆ 1 TL Honig
- ◆ 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- ◆ Salz
- ◆ frisch gemahlener Pfeffer
- ◆ 50 g Sonnenblumenkerne
- ◆ ½ Topf Basilikum

Zubereitung:

Spinat verlesen, gründlich abspülen und trockentupfen. Friséesalat putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Tomaten abspülen, vierteilen und Stengelansatz herausschneiden. Mozzarellakäse in Scheiben schneiden. Vorbereitete Zutaten auf Tellern anrichten. Soßenzutaten verrühren. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Soße, Sonnenblumenkerne und Basilikumblättchen über den Salat geben und sofort servieren.

Biersuppe

Zutaten:

- ◆ ½ L Bier
- ◆ ½ L Milch
- ◆ 50 g Zucker
- ◆ 50 g Grieß
- ◆ 1 Ei
- ◆ etwas Salz

Zubereitung:

Die Milch aufkochen. In die kochende Milch geben wir das geschlagene Eiweiß, lassen es garkochen und nehmen es wieder heraus. Unter ständigem Rühren den Grieß hinzugeben. Ca. 20 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Das Bier mit Eigelb und einer Prise Salz schaumig rühren und dazugeben. Zum Schluß die Eiweißklößchen hinzu.



Buttermilch Bohnensuppe

Zutaten:

- ◆ 1 kg Kartoffeln
- ◆ ½ L Buttermilch
- ◆ ¼ L süsse Sahne
- ◆ 1 gestrichener TL Salz
- ◆ 1 gestrichener TL weißer Pfeffer
- ◆ 2 Spritzer Maggi
- ◆ 1 Dose Bohnen (oder in der Saison frisch)

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen, Salz hinzugeben und kochen. Abgießen und stampfen. Buttermilch und Sahne einrühren, mit den Bohnen mischen. Mit Salz, Pfeffer und Maggi abschmecken.

Feine Tomatensuppe

Zutaten:

(als Vorsuppe für 15 Portionen, als kleiner Imbiß für 4 Personen)

- . 1 Staudensellerie
- . 6 mittelgroße Zwiebeln
- . 4 Knoblauchzehen
- . 2 EL Butterschmalz
- . 4 Päckchen passierte Tomaten a 500 g
- . ½ L Weißwein
- . 1 ½ L Gemüsebrühe
- . Salz
- . frisch gemahlener Pfeffer
- . Edelsüß-Paprika
- . 2 Becher Creme fraiche (a. 200 g)
- . 1 Prise Zucker
- . evtl. etwas Weißweinessig

Zubereitung:

Selleriestangen auseinanderteilen. Das untere Ende entfernen. Die grünen Blätter beiseite stellen. Die Hälfte der Selleriestangen in feine Ringe schneiden. Restliche Sellerie in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und grob zerteilen. Zwiebeln, Knoblauch und Selleriestücke in heißem Butterschmalz unter Rühren andünsten. Tomaten, Wein und Brühe zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Edelsüß-Paprika würzen. Im geschlossenen Topf etwa 20 Minuten kochen. Die Suppe mit dem Schneidestab des Handrührers pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Einen Eßlöffel Cremefraiche und etwas Suppe für später zum Garnieren verrühren. Restliche Creme fraiche zur Suppe geben und einmal aufkochen lassen. Mit einer Prise Zucker und eventuell mit etwas Essig abschmecken. Zum Servieren in jede Portion etwas hellere Suppe einrühren und mit Sellerieblättern und feinen Sellerieringen bestreuen.

Kartoffelsuppe

Zutaten:

- ◆ 1 kg Kartoffeln
- ◆ 2 - 3 kl. Stangen Porree
- ◆ Salz
- ◆ 1 Dose weiße Bohnen
- ◆ 1 Becher süsse Sahne

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, Porree waschen, in Ringe schneiden. Beides mit etwas Salz kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Pürieren oder stampfen. Weiße Bohnen hinzufügen und Sahne einrühren. Fertig. Evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Krautsuppe

Zutaten:

- ◆ 3 Zwiebeln
- ◆ 2 El Butter
- ◆ 750 g Sauerkraut
- ◆ $\frac{3}{4}$ L Gemüsebrühe
- ◆ $\frac{1}{4}$ L ungesüßter Ananassaft
- ◆ 1 TL Kümmel
- ◆ 1 Lorbeerblatt
- ◆ weißer Pfeffer
- ◆ etwas Piment

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln, in Butter glasig werden lassen. Sauerkraut hinzufügen, Brühe und Saft angießen. Mit Kümmel und Lorbeerblatt würzen. 30 Minuten zugedeckt kochen. Mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken. Mit Schnittlauch bestreuen.

Zubereitungszeit: etwa 50 Minuten

Rhein Hessische Weinsuppe mit Zimtbrotwürfeln

Zutaten:

- ◆ 1 Möhre
- ◆ 1 Stange Porree
- ◆ 1 Stück Sellerieknolle
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 60 g Butter
- ◆ 30 g Mehl
- ◆ ¾ L Brühe
- ◆ ¼ L Rhein Hessischer Weißwein
- ◆ Salz, Pfeffer
- ◆ 1 Prise Zimt
- ◆ 2 Eigelb
- ◆ 100 g Sahne
- ◆ 3 Scheiben Weißbrot
- ◆ 30 g Butter
- ◆ 1 EL Zimt

Zubereitung:

Gemüse in Würfel schneiden, Butter erhitzen, Gemüse darin andünsten, Mehl darüberstäuben und andünsten. Mit Brühe und Wein ablöschen, würzen, aufkochen und 10-15 Min. fortkochen.

Eigelb mit Sahne verrühren und zur Suppe geben, nicht mehr kochen.

Brot in Würfel schneiden, Butter erhitzen, Brotwürfel darin bräunen und mit Zimt bestäuben.

Suppe anrichten und Zimtbrotwürfel darauf verteilen.

Die Minestrone mit Parmesan, Basilikum und Pfeffer abschmecken. In Suppenteller verteilen und zusammen mit dem Brot servieren.

Würzig-deftige Minestrone

Zutaten:

- ◆ 100 g Blattgemüse (Mangoldblätter)
- ◆ 1 breitblättriger Endiviensalat
- ◆ 3 Kartoffeln
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ je 2 Karotten und Zucchini
- ◆ 1 P TK Dicke Bohnen
- ◆ 1 Rosmarinzweig
- ◆ 8 Scheiben Bauernbrot
- ◆ Knoblauch nach Wunsch
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 20 g Parmesankäse, gerieben
- ◆ 1 Glas trockener Weißwein
- ◆ 6-8 Basilikumblätter
- ◆ 1 Gemüse-Brühwürfel
- ◆ Salz, Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung:

Das gesamte Gemüse putzen und waschen, Mangoldblätter und Salat in Streifen schneiden, die geschälten Kartoffeln, Karotten und Zucchini würfeln, die Zwiebel in Ringe schneiden.

Kartoffeln und Zwiebeln mit den Rosmarinnadeln im Öl anbraten, dann das übrige zubereitete Gemüse und die Bohnen dazugeben. Alles gut vermischen, einige Minuten schmoren lassen, dann salzen, 1 ½ L Wasser und den Wein angießen, Brühwürfel darin auflösen und alles bei niedriger Hitze ca. 45 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Brotscheiben im Herd grillen und nach Wunsch mit Knoblauch einreiben.

Tip:

Suppen, die zu dünn geraten sind, kann man durch rohe geriebene Kartoffeln eindicken.

Äpfel in Vanilltunke

Zutaten:

- ◆ 4 Äpfel
- ◆ 1 EL Marmelade
- ◆ ½ L Milch
- ◆ 20 g Pudding
- ◆ Zucker
- ◆ Prise Salz

Zubereitung:

Die Äpfel werden geschält, das Kerngehäuse wird ausgebohrt. In etwas Essigwasser abkochen. Die Äpfel dürfen nicht zerfallen. Dann die Äpfel auf einen Glasteller setzen und mit Marmelade füllen. Anschließend die Vanilltunke kochen und die Äpfel damit übergießen.

Apfelauf

Zutaten:

- ◆ 1 Tasse Butter
- ◆ 1 Tasse Zucker
- ◆ 4 Eier
- ◆ 2 Pfd. Äpfel
- ◆ ½ Tasse Milch
- ◆ 1 Tasse Mehl
- ◆ 1 Spritzer Rum
- ◆ 1 EL Rosinen
- ◆ 1 EL gehackte Mandeln

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eigelb, Zucker, Mehl und Milch zugeben. Äpfel in feine Scheiben geschnitten mit Rum beträufeln und mit Rosinen und Mandeln mischen. Die halbe Teigmasse in eine gefettete Auflaufform geben, Apfelmasse zwischenfüllen, mit dem anderen Teig bedecken und 40 Minuten im Backofen backen. Dazu schmeckt Vanillesoße.

Apfelquark

Zutaten:

- ◆ 2 große Äpfel (z.B. Boskop)
- ◆ 2 EL Zitronensaft
- ◆ 250 g Quark (20 % Fett)
- ◆ 1/8 L Milch
- ◆ 1 Päckchen Vanillzucker
- ◆ 1 Prise Zimt
- ◆ 2 EL Zucker

Zubereitung:

Äpfel waschen, trockenreiben, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen und die Äpfel mit Schale auf einer Rohkostraspel grob raspeln oder in feine Stifte schneiden. Die Apfelraspel sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Quark und Milch glatt verrühren. Mit Vanillzucker, Zimt und Zucker abschmecken. Zuletzt die Äpfel unterheben. Die fertige Quarkspeise etwa 20 Minuten durchziehen lassen und kühl stellen. Evtl. mit einigen Apfelraspeln garnieren und mit etwas Zimt bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

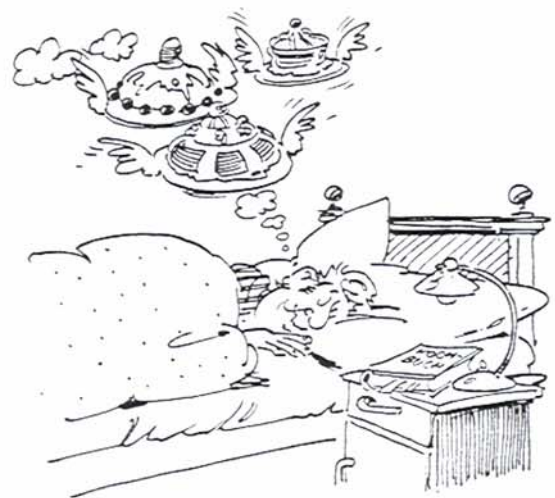
Armer Ritter

Zutaten:

- ◆ 2 Zwieback
- ◆ 1-2 Eier
- ◆ ¼ L Milch
- ◆ Fett (Butter)
- ◆ Marmelade

Zubereitung:

Eier, Milch und Zucker wird geschlagen. Den Zwieback in dieser Flüssigkeit einweichen. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Zwieback goldbraun backen. Marmelade in Häufchen darauf setzen.



Cappuccino-Creme

Zutaten:

(für 8 Portionen)

- ◆ 2 Becher Mascarpone à 250 g
- ◆ 1 Becher Magermilch-Joghurt (150 g)
- ◆ 1 EL Zucker
- ◆ 1 Päckchen Vanillezucker
- ◆ 2 Tütchen lösliches Cappuccinopulver
- ◆ ½ Becher Schlagsahne (125 g)
- ◆ ½ TL Kakao
- ◆ evtl. 50 g Amaretti (italienisches Mandelgebäck)

Zubereitung:

Mascarpone, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Cappuccinopulver mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. Cappuccino-Creme in Portionsschälchen füllen und mit Kakao bestäuben. Evtl. mit Amaretti servieren.

Tip:

Die Cappuccino-Creme in kleine Förmchen geben und im Tiefkühlgerät zu Parfait gefrieren lassen (so wird daraus ein Dessert, das sich gut vorbereiten läßt). Mindestens 30 Minuten vorm Servieren herausnehmen, aus der Form lösen und antauen lassen.

Eierkrapfen mit Zuckerglasur

Zutaten: (für 10 bis 12 Krapfen)

- ◆ 250 ml Wasser
- ◆ 50 g Butter oder Margarine
- ◆ je 1 TL geriebene Zitronen- und Orangenschale
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 150 g Mehl
- ◆ 30 g Speisestärke
- ◆ 1 Pck. Vanillezucker
- ◆ 30 g Zucker
- ◆ 4 frische Eier
- ◆ 1 Tasse Rumrosinen
- ◆ 1 TL Backpulver
- ◆ Fett zum Ausbacken
- ◆ 200 g Puderzucker
- ◆ je 2 EL Orangenlikör und -saft
- ◆ 1 Tasse Mandelsplitter

Zubereitung:

Wasser, Butter (Margarine), Zitronen- und Orangenschale sowie das Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Das gesiebte Mehl mit der Speisestärke vermischen, in die Flüssigkeit geben und mit dem Kochlöffel abschlagen. So lange rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst. Den Teig mit Vanillezucker und Zucker süßen.

Leicht erkalten lassen und nach und nach die Eier unterschlagen. Rumrosinen und Backpulver untermischen.

Mit einem Teelöffel Klößchen abstechen und diese im schwimmenden Fett ausbacken. Puderzucker mit Orangenlikör und -saft glattrühren. Die Eierkrapfen anrichten, mit der Glasur überziehen, mit Mandelsplitter bestreuen und sofort servieren.

Hefe-Buchteln mit Pflaumen

Zutaten:

- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 100 g Zucker
- ◆ 1 Päckchen Trockenhefe
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 3/8 L Milch
- ◆ 1 Ei
- ◆ 50 g Butter/Margarine
- ◆ 60 g gehackte Haselnußkerne
- ◆ 750 g Pflaumen
- ◆ 1 Zimtstange
- ◆ 1 EL Speisestärke
- ◆ Fett für die Form

Zubereitung:

Mehl, 75 g Zucker, Hefe und Salz mischen. $\frac{1}{4}$ L Milch, Ei, Fett und 50 g Hasenüsse unterkneten. 30 Minuten gehen lassen.

Pflaumen putzen, waschen und entsteinen. Mit $\frac{1}{4}$ L Wasser, Zimtstange und 25 g Zucker aufkochen. 2 EL Wasser und Stärke glattrühren. Pflaumen damit binden. Kompott abkühlen lassen.

Teig in 15 Stücke teilen. Zu Kugeln formen. In eine gefette Auflaufform setzen. 15 Minuten gehen lassen. $\frac{1}{8}$ L Milch angießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 ° C / Umluft 175 ° C / Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen.

Pflaumen-Kompott mit restlichen Haselnüssen bestreuen und zu den Hefe-Buchteln servieren.

Hefeklöße

Zutaten:

- ◆ 1 Pfd. Mehl
- ◆ 1 Tasse Milch
- ◆ 30 g Hefe
- ◆ 2 Eier
- ◆ 2 EL Zucker
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 2 L kochendes Salzwasser

Zubereitung:

Zutaten auf ein Brett geben, von der Mitte aus zu einem Teig verkneten (Hefeteig) und an warmer Stelle aufgehen lassen. Zu einer Rolle formen, 3 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese zu Klößchen rollen und auf einem gefetteten Blech $\frac{1}{2}$ Stunde aufgehen lassen, bis sie von selbst nach oben steigen. Herausheben, abtropfen lassen und auf vorgewärmter Platte mit gebräunter Butter übergießen. Evtl. mit Zucker und Zimt bestreuen und Kompott dazu reichen.

Herbstlicher Obstsalat

Zutaten:

- ◆ 2 Äpfel
- ◆ 2 Birnen
- ◆ 250 g Zwetschgen
- ◆ 250 g blaue Weintrauben
- ◆ 250 g Honigmelone
- ◆ 2 EL Pinienkerne
- ◆ 1 EL Honig
- ◆ 1 EL Zitronensaft
- ◆ 4 EL naturreiner Traubensaft



Zubereitung:

Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Weintrauben und die Melone kleinschneiden. Dann die Pinienkerne unter das Obst mischen. Den Honig mit dem Zitronensaft und dem Traubensaft vermischen und über den Salat gießen.

Tip:

Honig, der auskristallisiert und fest geworden ist, wird im warmen Wasserbad oder kurz in der Mikrowelle wieder streichfähig.

Kirschkuchen mit Eierlikör-Sahne

Zutaten:

(20 Stücke)

Teig:

- ◆ 275 g Butter oder Margarine
- ◆ 200 g Zucker
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 5 Eier
- ◆ 200 g Mehl
- ◆ 3 TL Backpulver
- ◆ je 50 g weiße Schokolade und Zartbitter-Schokolade
- ◆ 2 EL Milch
- ◆ Fett für das Blech

Belag:

- ◆ 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)
- ◆ 4 Blatt weiße Gelatine
- ◆ 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- ◆ 2 EL Zucker
- ◆ $\frac{3}{4}$ L Milch
- ◆ 125 ccm Eierlikör
- ◆ 2 Becher Schlagsahne à 250 g
- ◆ Schokoladenpulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Für den Teig weiches Fett, Zucker und Salz verrühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig halbieren und unter die eine Hälfte aufgelöste weiße Schokolade und einen Eßlöffel Milch und unter die andere Hälfte aufgelöste Zartbitter-Schokolade und einen Eßlöffel Milch rühren. Hellen und dunklen Teig auf die gefettete Fettpfanne des Backofens streichen, dabei leicht rühren, damit Schlieren entstehen. Abgetropfte Kirschen auf den Teig geben. Fettpfanne in den auf 175 °/Umluft 150 °/Gas Stufe 2 vorgeheizten Backofen schieben und 30 Minuten backen.

Inzwischen Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aus Puddingpulver, Zucker und Milch einen Vanillepudding kochen. Ausgedrückte Gelatine unter Rühren im heißem Pudding auflösen. Abkühlen lassen und Eierlikör und steifgeschlagene Sahne unterheben. Vanillecreme auf den Kuchen streichen, dick mit Schokoladenpulver bestäuben. Mit einer Gabel Muster in die Oberfläche drücken.

Marinierte Erdbeeren mit Eis

Zutaten: (für 2 Personen)

- ◆ 250 g Erdbeeren
- ◆ je 1 EL Zitronensaft und Zucker
- ◆ 1 TL Orangenlikör
- ◆ 2 Kugeln oder Würfel Vanilleeis
- ◆ Puderzucker

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen und längs in Scheiben schneiden. Auf Portionstellern sternförmig anrichten. Zitronensaft, Zucker und Orangenlikör verrühren, über die Erdbeeren träufeln. Je eine Kugel Eis in die Mitte der Erdbeeren setzen und mit etwas Puderzucker bestreuen.



Mousse au chocolat

Zutaten: (für 6 Personen)

- ◆ 200 g Schokolade
- ◆ 4 EL Wasser
- ◆ 100 g Butter
- ◆ Mark von 1 Vanilleschote
- ◆ 2 EL Puderzucker
- ◆ 6 Eier, getrennt
- ◆ 1 Prise Salz

Zubereitung:

Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Wasser, Butter, Puderzucker und Vanillemark langsam im Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und weiter gut schaumig rühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Eigelb nach und nach zur Schokolade geben und gut vermischen. Den Eischnee mit leichter Hand unterheben.

Die Masse in eine Schüssel geben und einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit etwas Schokolade garniert servieren.

Tip:

Mit Schokoladenplätzchen garnieren.

Süsse Käseplätzchen

Zutaten:

- ◆ 150 g Mehl
- ◆ 50 g Zucker
- ◆ 80 g geriebener Emmentaler Käse
- ◆ 2 Eigelb
- ◆ Mehl zum Ausrollen
- ◆ Butterschmalz zum Backen
- ◆ 2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Teigzutaten verkneten und abgedeckt eine Stunde kalt stellen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen Klarsichtfolie ausrollen und runde Plätzchen (ϕ 7 cm) ausstechen (Teig ist etwas bröckelig). Portionsweise im heißem Butterschmalz (es hat die richtige Temperatur, wenn sich an einem ins heiße Fett getauchten Holzlöffel kleine Bläschen bilden) etwa zwei Minuten ausbacken. Dabei jeweils die Plätzchen locker überklappen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Warm servieren.



Vanilleklößchen

Zutaten:

- ◆ 3 Tassen Milch
- ◆ 2 EL Zucker
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 2 Päckchen Vanillezucker
- ◆ 1 Tasse Grieß
- ◆ ½ Paket Mondamin
- ◆ 4 EL Butter
- ◆ 3 Eier

Zubereitung:

Milch, Zucker, Salz, Vanillezucker, Grieß und Mondamin verrühren, Fett zugeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Sobald sich ein Kloß bildet, vom Feuer nehmen. Einzeln die verquirlten Eier unterziehen. Mit zwei feuchten Löffeln Klößchen abstechen, in Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen und mit brauner Butter und Kompott anrichten.

Kleine Getränke-Infos

Zum Auftakt:

Als „Appetitanreger“ vor einem schönen Essen trinkt man gern einen kleinen Aperitif (abgeleitet aus dem Lateinischen, bedeutet: magenöffnend). Klassische Aperitifs sind zum Beispiel rote Bitterliköre, die mit etwas Wasser und Eis oder Orangensaft getrunken werden, roter oder heller Wermut auf Eis oder Anisgetränke, die mit etwas Eis oder kaltem Wasser ein milchiges Aussehen bekommen. Vor Menüs mit sehr guten Weinen nimmt man lieber etwas Feineres: Sekt, Sherry, Portwein. Oder, zu besonderen Anlässen, Champagner - mit einem Schuß schwarzen Johannesbeerlikör wird daraus Kir Royal. Zum Aperitif stimmt man sich mit kleinen Häppchen - den Amuse-gueules - auf das Essen ein. Dazu eignen sich Oliven, Nüsse, Mandeln, Kleingebäck oder raffiniert belegte kleine Brotecken.

Zum guten Schluß:

Der Digestif sollte im Gegensatz zum Aperitif etwas hochprozentiger sein. Dafür bieten sich klare Obstwässer, Weinbrand, Calvados (Apfelschnaps) oder Grappa (aus Wein gebrannt) an.



