

Manfred Mattern, Neue Au 12, 76872 Minfeld Tel.: 07275-8228

Rezepte für MKC Minfeld für den Kochabend am 18.2.2016

### MENÜ:

**Champignon Cremesuppe**  
**Schwäbische Rahmschnitzel mit Spätzle und Feldsalat, Speckwürfel und Croutons**  
**Schokoladencreme**

### **CHAMPIGNON CREMESUPPE**

Zutaten für 8 Personen:

800 g Champignons, 2 EL Butter, 2 Schalotten, 1,5 l Gemüsebrühe, 2 Tassen Milch, 400 g Schlagsahne, 6 EL Mehl, Salz Pfeffer und Petersilie zum Bestreuen.

Für die Zubereitung die Champignonssuppe Butter in einem Topf erhitzen. Klein geschnitten Schalotten darin hellgelb anrösten. Die gereinigten, in Scheiben geschnittene Champignons dazu geben, unter Rühren weiter anrösten. Den Topf zur Seite schieben, die Champignons mit 2 EL Mehl bestäuben, unterrühren und mit Brühe und Milch ablöschen. Dann die Suppe ca. 8-10 Minuten kochen lassen, dabei aber immer im Auge behalten, da diese gerne überkocht.

Sahne mit 4 EL Mehl in einer kleinen Schüssel verquirlen, die Suppe damit binden und nochmals 5 Minuten kochen lassen. Sollte die Suppe noch zu dünn sein, nochmals mit Mehl oder Stärkemehl in wenig Wasser angerührt, andicken. Nach Geschmack mit Salz und etwas Pfeffer abwürzen.

Wenn man diese Suppe als reine Cremesuppe servieren möchte bitte mit dem Stabmixer fein pürieren, aber zuvor eine paar Champignonscheiben herausnehmen und auf die einzelnen Teller verteilen.

### **SCHWÄBISCHES RAHMSCHNITZEL MIT SPÄTZLE**

Zutaten für 8 Personen:

8 magere Schweineschnitzel (aus der Oberschale), Salz, schwarzer Pfeffer, 2 EL Mehl, 2 gestr. TL edelsüßer Paprika, ¼ l Weißwein, ¼ l süße Sahne, Instantpulver für 1 l Flüssigkeit und 1 Päck. Rahmbratensoße nach Geschmack. 500-1000 gramm Spätzle (je nach Hunger)

Für die Zubereitung das Fleisch kurz abspülen, etwas trocken tupfen und auf beiden Seiten mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Jedes Schnitzel auf beiden Seiten in Mehl wälzen, überschüssiges Mehl ab-

klopfen und in dem heißen Fett pro Seite, je nach Dicke des Schnitzels 2-3 Minuten bei mittlerer Temperatur braten. Die Schnitzel auf einem vorgewärmten Teller zugedeckt warm halten.

Die Pfanne von der Platte weg ziehen und 2 TL Paprika und 2 EL Mehl kurz in das Bratfett rühren. Mit Weißwein und Sahne ablöschen, die Instantflüssigkeit dazu geben, wieder auf die Platte schieben und die Soße für die Rahmschnitzel einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Schnitzel hineinlegen und warmhalten.

Die Spätzle nach Hinweis abkochen und ebenfalls warmstellen.

## **FELDSALAT MIT SPECK UND CROUTONS**

Zutaten für 8 Personen:

200 g frischen Feldsalat, Essig, Salz, Prise Zucker, Öl, nach Wunsch eine Zwiebel, 200 gr Speckwürfel, 8 Scheiben Toastbrot, 2-4 EL Öl.

Für die Zubereitung den Salat putzen und waschen und mit der Schleuder trocknen. Aus wenig Essig, eventuell etwas hellen Balsamico, Salz, eine Prise Zucker und Öl nach persönlichem Geschmack eine Salatsoße vorbereiten. Nach Wunsch eine Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den Salat in eine Salatschüssel geben und evtl. mit den Zwiebelwürfeln bestreuen.

Die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl halb knusprig ausbraten. Öl hinzu geben und die geschnittenen Toastbrotwürfel mit in die Pfanne geben und unter ständigem Wenden von Speck und Brotwürfel beides zusammen knusprig ausbacken. Die Salatmarinade über den Salat gießen und unterheben. Den Salat auf 8 Teller verteilen und mit den noch heißen Speck- und Brotwürfel bestreuen und sofort servieren.

## **SCHOKOLADENCREME**

Zutaten für 8 Personen:

200 g Zartbitter Schokolade, 400 g Sahne nach Geschmack Rum, Weinbrand oder Likör.

Für die Zubereitung die Schokolade in kleine Stücke teilen. Mit der Schlagsahne in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht kochen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Mischung glatt rühren, etwas abkühlen lassen, mit dem Rührstab des Handmixers für knapp einer Minute auf niedriger Stufe aufrühren und danach in Gläser verteilen und sofort kalt stellen (Diese Creme macht man am besten einen Tag zuvor).

Sie kann auch für das füllen von Torten oder Biskuitrollen verwendet werden.

Guten Appetit wünscht Manfred

