

## **KARTOFFELSAMTSUPPE:**

**Zutaten für 7 Personen:** 100 gr Butter, 100 gr Zwiebelwürfel, 500 gr Kartoffeln in Scheiben geschnitten, 1/8 Liter Weißwein, 1 Liter Gemüsebrühe, 1/2 Liter flüssige Sahne, Salz und Muskat zum abschmecken, 7 Scheiben Bacon und Schnittlauchröllchen.

### **Zubereitung:**

Die Zwiebeln und Kartoffelscheiben in Butter anschwitzen. Danach mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Nun die Kartoffeln weich garen, mit flüssiger Sahne auffüllen und mit dem Zauberstab mixen. Die Kartoffelsamtsuppe passieren und mit Salz u. Muskat abschmecken. Die gebratenen Baconstreifen zerbrechen und als Deko mit den Schnittlauchröllchen über die Suppe legen.

## **SCHWEINLENDE IM BACONMANTEL**

**Zutaten für 7 Personen:** ca. 1 kg Schweinelende, Bacon, 1 Teelöffel Paprika, 1 Teelöffel Pfeffer, 1 Teelöffel Salz

### **Zubereitung:**

Die Filetstücke würzen und mit den Baconscheiben umwickeln und nebeneinander in eine eingefettete Auflaufform stellen. Bei 220 Grad 20-30 Minuten auf der zweiten Schiene im vorgeheizten Backofen garen.

Die Schlagsahne steifschlagen, 1 Esslöffel frisch gemahlener Pfeffer, wenn die Lendenscheiben gar sind, über das Fleisch verteilen und sofort servieren (die Sahne kann man je nach Geschmack mit Senf 1 bis 2 Kaffeelöffel verfeinern).

## **Gurkensalat**

**Zutaten für 7 Personen:** 3 Salatgurken, Schmand, Salz, Pfeffer, Senf, Öl, Essig

### **Zubereitung:**

Gurken schälen und Kerngehäuse entfernen dann fein hobeln. Die Marinade mit Schmand, Salz und Pfeffer sowie 1 Esslöffel Senf und je ein Teelöffel Öl und Essig und verrühren, dann mit den Gurken vermischen.

## **EIERLIKÖRCREME MIT FRISCHEN ERDBEEREN:**

Zutaten für 7 Personen: 2 Vanillepudding, 1 l fettarme Milch (auch Lak.frei), 200 ml Eierlikör, 400 ml süße Sahne (auch lak.frei), 2 Pfund Erdbeeren, 1 Bio Zitrone, Zucker und Rosenblütenlikör.

### **Zubereitung:**

Pudding nach Vorschrift kochen und auf 30 Grad abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren, dann den Eierlikör unterrühren und danach die Sahne steifschlagen und unterheben und in Schalen füllen.

Erdbeeren waschen und kleinschneiden, danach marinieren ( mit Zucker, Zitronensaft und evtl. etwas Likör)