

Steinpilz-Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 -6 Personen: 200 g frische oder 20 g getrocknete Steinpilze, 2 Schalotten, 1 kleines Stück Knollensellerie, 2 mehlig kochende Kartoffeln, 1 kleine Stange Porree, 2 EL Butter, 1-2 TL brauner Zucker, 900 ml Gemüsebrühe 100 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 2 TL Walnussöl, 4 Stiele glatte Petersilie

Zubereitung:

FrISChe Pilze putzen. Getrocknete Steinpilze kurz abrausen, mit 250 ml kochendem Wasser begießen und 20 Minuten einweichen. Die Schalotten schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Vom Lauch nur den weißen Teil verwenden, gründlich waschen und in Ringe schneiden.

Die eingeweichten Steinpilze durch ein feines Sieb abgießen (die Flüssigkeit auffangen), ausdrücken und klein schneiden. FrISChe Steinpilze klein schneiden. Die Schalotten-Würfel in der Butter glasig dünsten. Sellerie zugeben und unter Rühren etwa 3 Minuten anbraten. Mit Zucker bestreuen, 1 Minute etwas karamellisieren lassen. Brühe, Pilze und gegebenenfalls die Pilzflüssigkeit angießen und aufkochen lassen. Die Kartoffeln und den Lauch zugeben und 20 Minuten zugedeckt weiterköcheln, bis das Gemüse gar ist. Anschließend fein pürieren und die Sahne angießen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Petersilie waschen und trockenschütteln und die Blätter fein hacken.

Die Suppe anrichten, mit etwas Walnussöl beträufeln und mit der Petersilie bestreuen.

Altbiergulasch

Zutaten für 4 – 6 Personen: 1 kg Rindergulasch, Salz, Pfeffer, 3 große Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 500 ml Altbier, einige Zweige Thymian, 250 ml Rinderbrühe 2 Lorbeerblätter, 2 Scheiben Graubrot (Roggenbrot), 2 TL Senf, Essig, Zucker

Zubereitung:

Das Fleisch salzen und pfeffern. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Butterschmalz in einem weiten Schmortopf erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten anbraten. Herausnehmen. Bei reduzierter Hitze die Zwiebeln anschwitzen. Den Knoblauch zugeben und anschwitzen. Das Bier angießen und etwas einreduzieren. Thymian waschen, zupfen. Fleisch, Brühe, Thymian und Lorbeer in den Topf geben. Einmal aufkochen und etwa 1 ½ Std. schmoren lassen. Das Brot entrinden, mit Senf bestreichen und zugeben. Etwa eine weitere halbe Stunde offen köcheln lassen. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Tipp: Das Gulasch schmeckt auch mit Malzbier.

Kartoffeltaler

Zutaten für 6 Personen: 800 g Kartoffeln, Salz, 2 Eigelb, Muskatnuss, Petersilie
Außerdem: Mehl zum Formen, Butter zum Anbraten

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen.

Durch eine Kartoffelpresse drücken und sofort mit Eigelb vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter fein hacken und unterkneten. Die Masse auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen formen und auskühlen lassen. Anschließend etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und in Butter von beiden Seiten knusprig braten.

Saftiger Birnenkuchen

Zutaten für 1 Springform, Durchmesser 26 cm: 900 g Birnen (z.B. Williams Christ), 1 Päckchen Vanillezucker, 3 EL Rum, 100 g Mehl, 1 ½ gestrichene TL Backpulver 2 Eier, 120 g Zucker, 4 EL Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl), 100 g Crème Fraîche
Außerdem: Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In eine flache Form legen. Mit Vanillezucker bestreuen und mit dem Rum begießen. Etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Mehl mit Backpulver mischen. Eier, Zucker, Öl und Crème Fraîche zugeben und zu einem lockeren Teig verrühren. Die Birnenspalten unterheben.

Die Teigmasse in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 30 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben und noch lauwarm servieren.

Tipp: Schmeckt auch kalt.