

## Hokkaido Kürbiscremesuppe

**Zutaten für 6 Personen:** 500 g geputztes Kürbisfleisch (Hokkaido), 0,6 Liter Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe, 125 ml Süße Sahne, 40g eiskalte Butter (in kleinen Würfeln), 1 EL Tomatenmark, 1 Stück Ingwer (Walnuss groß), 2 EL Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Kürbisfleisch putzen und abwaschen und Kürbis in kleine Stücke schneiden.

Zucker leicht an karamelisieren, Kürbistücke mit ein wenig Butter dazugeben und anschwitzen (~40 Sekunden) - Darauf achten, dass der Zucker nicht zu Braun also Bitter wird. Tomatenmark und Ingwer dazugeben, weiter mit anschwitzen (~20 Sekunden)

Mit der Geflügelbrühe ablöschen (Ich nehme meistens eine Mischung 50% Gemüsebrühe 50% Hühnerbrühe) und 20 Minuten bei niedriger Hitze garen. Das heißt das Wasser soll nicht kochen sondern nur ganz leicht simmern.

Nach 20 Minuten die weichen Kürbisstücke pürieren, die Sahne dazugeben, kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die kalten Butterstücke nochmals unterpürieren. Das gibt dem ganzen eine super sämige Konsistenz.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker evtl. einem Teelöffel Essig abschmecken.

Die Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und oder Kürbiskernen servieren.

## Szegediner Gulasch vom Wildschwein

**Zutaten für 4 – 6 Personen:** 600 g Wildschweingulasch, 1 große Kartoffel, 3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 5 Wacholderbeeren, 10 schwarze Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, 2 Zweige Thymian, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 3 EL Schmalz, 2 EL Tomatenmark, 1 EL edelsüßes Paprikapulver, 1 TL rosenscharfes Paprikapulver, 1 TL gemahlener Kümmel, 250 ml Rotwein, 500 g rohes Sauerkraut, 400 ml Fleischbrühe, 3 – 4 EL Crème fraiche

### Zubereitung:

Kartoffel, Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel und Kartoffel grob, Knoblauch fein würfeln.

Die Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerdrücken. Zusammen mit den Lorbeerblättern und Nelken in einen Stoff- oder Teebeutel füllen. Den Thymian waschen und die Blätter von den Stielen zupfen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer gut würzen und im heißen Schmalz rundherum schön braun anbraten. Die Temperatur etwas reduzieren. Zwiebeln und Knoblauch zum Fleisch geben und anbraten. Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anrösten. Dann süßes und scharfes Paprikapulver sowie Kümmel unterrühren. Mit dem Rotwein ablöschen.

Sauerkraut, Kartoffel, Thymian und das Gewürzsäckchen zugeben. Brühe angießen und umrühren.

Abgedeckt bei mittlerer Hitze auf dem Herd 1 ½ Stunden schmoren lassen. Immer wieder gut durchrühren.

Das Gewürzsäckchen entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Crème fraiche unterrühren.

Mit Serviettenknödel servieren.

## **Serviettenknödel**

**Zutaten für 4 – 6 Personen:** 400 g Toastbrot, 300 ml Milch, 1 Zwiebel, 1 EL Butter, 1 kleines Bund Petersilie, 4 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss,

### **Zubereitung:**

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einem Topf geben. Die Milch kurz aufkochen und über die Brotwürfel geben.

Die Zwiebel fein würfeln und in der Butter farblos anschwitzen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Beides zu der Brot-Milchmischung geben. Eier, Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss dazugeben und vermengen.

Die Masse auf ein nasses, gut aus-gewrungenes Geschirrtuch geben. Zu einer Rolle formen, beide Enden fest mit Küchengarn zubinden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Serviettenknödel vorsichtig hineingeben, einmal aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen.

Dann auswickeln, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und so oder in Butter angebraten servieren.

## **Apfeltörtchen mit Kardamon**

**Zutaten für 6 Törtchen:** 175 g Mehl, 1 Msp. Backpulver, 1 Prise Salz, 100 g brauner Zucker, 1 Msp. Kardamom, 200 g SANELLA, 1 Ei, 750 g Äpfel, 1 TL Kardamom, 75 g gestiftete Mandeln

**Zubereitung:**

Mehl, Backpulver, Salz, 50 g braunen Zucker und 1 Msp. Kardamom mischen. Safran und Ei dazugeben, alles rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten kalt stellen.

Äpfel waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. 75 ml Wasser, 2 EL braunen Zucker und 1 TL Kardamom in einen Topf geben und aufkochen lassen. Äpfel zugeben und ca. 3 Minuten dünsten. Auskühlen lassen.

Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Formen einfetten und mit Teig auslegen. Mandeln darauf streuen. Äpfel aus dem Sud nehmen, auf den Teig legen und mit jeweils 1 TL braunen Zucker bestreuen. Apfelkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Die fertigen Apfelkuchen nach Belieben mit etwas Sud beträufeln und genießen.

Vanilleeis und/oder ein Sahnehäubchen runden dieses Dessert ab.