

Rezept 2. Kochabend am 15.03.2012

Menü:

Bärlauchsuppe
Maultaschen mit lauwarmen Kartoffelsalat und Kopfsalat
Apfel-Crumble

Bärlauchsuppe

Zutaten: 100 g Bärlauch, 1 Zwiebel, 40 g Butter, 40 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1,5 l Brühe, Pfeffer weiß und Salz je nach Geschmack und 200 gr. Sahne.

Für die Bärlauchsuppe zunächst Bärlauch unter fließend Wasser kurz abspülen, gut trockenschütteln. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf Butter auslassen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Mehl über die Zwiebeln streuen, kurz umrühren und mit Milch ablöschen. Brühe zufügen und Bärlauch in die Suppe geben. Suppe ca. 10 Minuten köcheln lassen. Temperatur auf niedrigste Stufe stellen und die Suppe mit dem Pürierstab leicht pürieren. Mit weißem Pfeffer und Salz würzen. Sahne seif schlagen und kurz vor dem Servieren mit einem Schneebesen unter die Suppe rühren.

Maultaschen

Zutaten: 200 g Mehl, 1 Eßl. Öl, 1 Messerspitze Salz, 1 Zwiebel, 250 g Hackfleisch, 1 Brötchen, 1 Ei, Pfeffer und Salz, für die Zwiebelschmelze 2 Zwiebeln und 20 g Butter.

Für die Maultaschen das Ei verquirlen. Mehl und Öl hinzufügen. Per Hand zu einem festen aber geschmeidigen Teig verkneten. Klebt er an der Hand, noch etwas Mehl zufügen. Den Teig dann mindestens eine Stunde in Folie eingewickelt im Kühlschrank ruhen lassen. 1 Zwiebel würfeln und in 10 g Butter dünsten. Hackfleisch zufügen und ein eingeweichtes Brötchen (ausdrücken), dann ein Ei unter das Hackfleisch mischen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Maultaschen ausstechen und mit Hackfleisch füllen. Brühe bzw. Salzwasser zum Kochen bringen und die Maultaschen ca. 10 Minuten ziehen lassen. Für die Zwiebelschmelze dünne Ringe schneiden und in Butter andünsten. Maultaschen entweder (je nach Geschmack) mit der Zwiebelschmelze und etwas Brühe servieren.

Lauwarmer Kartoffelsalat

Zutaten: 1 kg Kartoffeln (festkochend), 125 g Speck, 1 Zwiebel, 40 g Butter, 1 Eßl. Öl, 6 Eßl. Weinessig, Pfeffer und Salz, $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe.

Lauwarmer Kartoffelsalat sollte möglichst frisch zubereitet werden. Am besten verwendet man eine festkochende Sorte Kartoffeln. Die Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser reinigen und mit Schale in einem Kochtopf mit Wasser gefüllt zum Kochen bringen. Danach das Wasser vorsichtig abgießen und die Kartoffeln unter fließenden kalten Wasser kurz abschrecken, damit der Garprozess unterbrochen wird. Danach die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Eine Zwiebel schälen in kleine Würfel schneiden und mit etwas Butter andünsten. Das Öl und den Weinessig in einer kleinen Schüssel verquirlen und kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Die Marinade über die Kartoffeln gießen. Danach die Fleischbrühe aufkochen und ebenfalls heiß über die Kartoffeln schütten und vorsichtig durchmischen, damit die Kartoffeln nicht verfallen.

Vinigrett für den Kartoffelsalat

3 Tl. Senf mit 2 Tl. Essig und 1 Tl. Wein verrühren. Mit etwas Salz, Pfeffer und ½ Tl. Zucker würzen. Ganz langsam 8 El. Pflanzenöl einrühren. 1 Zwiebel schälen und feinhacken. 2 hartgekochte Eier schälen, ebenfalls kleinhacken. Etwas Petersilie feinhacken. Alle Zutaten in das Salatdressing geben, verrühren und kurz ziehen lassen.

Apfel-Cramble

Zutaten 5 säuerliche Äpfel, 2 El. Zitronensaft, 1 El. Zucker, 2 El. Flüssige Butter, 200 g Mehl, 50 g gem. Haselnüsse, 150 g Zucker, ½ Tl. Zimtpulver, 1 Prise Salz und 100 g Butter.

Schritt 1 Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft, Zucker und der flüssiger Butter mischen, in eine flache ofenfeste Form füllen und verteilen.

Schritt 2 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Nüsse, Zucker, Zimtpulver und Salz mischen. Die Butter in Flöckchen schneiden und dazugeben. Alles mit den Händen zu krümeligen Streuseln verkneten und über den Apfel verteilen. Im Backofen (Mitte) Umluft 160 Grad 30 Min. backen, bis die Streusel goldbraun sind.