

Kartoffelsuppe

(gerechnet für 8 – 9 Personen als Vorspeise
oder für 4 – 5 Personen als Hauptgericht)



Zutaten:

1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
2 – 3 Zwiebeln
2 Möhren
1 halber Knollensellerie
1 Stange Lauch
3 EL Butterschmalz
1,5 l Fleischbrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Crème fraîche

Außerdem:

200 g Speck (Bauchfleisch gewürfelt)
Petersilie (gehackt)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Zwiebeln schälen und grob hacken. Möhre und den Sellerie waschen, schälen und beides in Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und nur das Weiße und Hellgrüne in Ringe schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das vorbereitete Gemüse und Kartoffeln darin einige Minuten andünsten. Brühe angießen und zugedeckt ca. 35 Minuten köcheln lassen.

Speck fein würfeln und in einer Pfanne knusprig anbraten.

Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Crème fraîche unter die Suppe ziehen.

Suppe auf Teller verteilen und mit Speck und Petersilie bestreuen.

Rindergulasch im Schnellkochtopf

Zutaten für 4Portionen:

750 g Wade oder Bug
750 g Zwiebeln
750 ml Brühe
3 EL Tomatenmark
4 EL Paprikapulver mild
100 ml Sahne oder Schmand
Öl oder Butterschmalz zum Anbraten
Salz und Pfeffer
nach Belieben Chilipulver

Zubereitung

Das Fleisch in 2 – 3 cm große Würfel schneiden und portionsweise scharf anbraten, danach aus dem Topf nehmen. Nun die Zwiebeln anbraten und danach das Fleisch wieder dazugeben. Das Tomatenmark und das Paprikapulver hinzugeben und kurz mit anbraten, dann mit der Brühe ablöschen. Nach Geschmack Pfeffer und Chilipulver hinzugeben. Ca. 40 Minuten auf dem zweiten Ring des Schnellkochtopfes garen lassen und den Topf auf der ausgeschalteten Platte stehen lassen, bis der Druck abgefallen ist. Nun die Sahne/Schmand zugeben, salzen und ggf. nachwürzen und einmal kurz ohne Deckel aufkochen lassen.

Erbsengemüse

Zutaten für 2 Portionen
(bzw. 4 Personen,
wenn noch andere Beilagen)

1 mittelgroße Zwiebel
1 EL Butter
500 g TK-Erbsen
400 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss,
evtl. etwas Zucker
1 TL Mehl
Petersilie (kleingehackt)



Zubereitungsart 1

Die Zwiebel häuten und fein würfeln. Butter in einem Topf bei mittelhoher Hitze schmelzen lassen und die Zwiebelwürfel andünsten.

Die Erbsen hinzufügen, mit etwas 350 ml Milch bedecken. Salzen und pfeffern. Einmal aufkochen lassen.

Währenddessen die restliche Milch mit dem Mehl möglichst ohne Klümpchen verrühren. Unter Rühren zu den kochenden Erbsen geben und so lange kochen bis die Sauce etwas dicker geworden ist und die Erbsen gar sind.

Den Topf vom Herd nehmen und die Petersilie unterrühren. Mit Muskatnuss abschmecken und servieren.

Zubereitungsart 2

Ohne Zwiebeln:

Butter schmelzen lassen, das Mehl hinzugeben und verrühren. Mit Gemüsebrühe aufrühren bis gewünschte Konsistenz erreicht wurde. Aufkochen lassen und das Gemüse dazugeben und noch etwas gar ziehen lassen. Evtl. noch nachwürzen. Evtl. Petersilie dazugeben.

Pfannenbrot

**Hefeteig,
in der Pfanne, ohne Deckel, gegart.**



Zutaten für 6 Personen

**1 kg Mehl
1 Würfel Hefe
1 Ei
100 g Butter oder 5 EL
40 g Zucker
1 Teel. Salz
mind. 500 ml - ??? ml Milch**

Zutaten für 9 Personen

**1,5 kg Mehl
1 Würfel Hefe
1 Ei
150 g Butter oder 7 EL
80 g Zucker
1,5 Teel. Salz
mind. 750 ml - ??? ml Milch**

Öl und Salz zum Ausbacken

Wir bereiten unseren Teig schon am Vortag, abends vor.

Salz und den Zucker unter das Mehl mischen. Die Hefe darüber bröckeln, das Öl und die Milch zugeben und alles von einer kräftigen Küchenmaschine richtig durchkneten lassen. Der Teig sollte eine Konsistenz wie ein Pizzateig haben. Ist er zu fest, noch ein paar ml Milch zugeben. Den Teig aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel formen, Deckel auf die Schüssel geben und in den Kühlschrank damit.

Am nächsten Tag, ca. eine Stunde vor dem Verarbeiten, den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Auf einem bemehlten Arbeitsbrett den Teig in 10 - 12 gleichgroße Stücke aufteilen (gilt für 1 kg Mehl - bzw. bei 1,5 kg Mehl ca. 18 - 20 Stücke).

Vorsicht, nicht mehr durchkneten, nur die kleinen Stücke sachte zu einer Kugel formen.

Die Teiglinge abgedeckt nochmals 20-30 Min. gehen lassen.

Nun zum Braten gut 3 - 4 EL Öl in eine große Pfanne geben und etwas Salz über das Öl in der Pfanne einrieseln lassen. Jeweils einen Teigling sanft zu kleinen Fladen formen. Dies geschieht am besten zwischen den Fingern über dem Arbeitsbrett. Den jeweils geformten Teigling gleich in die heiße Pfanne geben und sachte braten lassen.

Beim Backen in Etappen sollte man den Backofen auf 60°C vorheizen und eine Servierplatte drin warm stellen. Darauf bleibt das Pfannenbrot warm, bis auch die 2. Ladung fertig ist.

Das salzige Pfannenbrot passt sehr gut zu eingemachten Kalbfleisch, zu Gulasch oder anderen Schmorgerichten sowie Erbsen oder Blumenkohl mit einer weißen Soße.

Man kann sie aber auch mit einem süßem Kompott, einer Vanillesoße oder einer Weinschaumsoße genießen.

Auch zu einer schönen herzhaften Kartoffelsuppe sind sie als Beilage ein Gedicht.

Weinschaumsoße



Zutaten für 4 - 6 Personen:

500 ml Wein
5 Eigelb
1 ganzes Ei
5 Eiweiß (zu Schnee schlagen)
2 gehäufte EL Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 gehäufte TL Speisestärke
2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

4 Eigelbe und 1 ganzes Ei mit dem Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und dem Wein in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze mit dem Schneebesen aufschlagen, bis die Masse steigt.

Die restlichen 4 Eiweiße zu Schnee schlagen. Die Weincreme etwas abkühlen lassen, dann den Schnee unterheben.