

Culiomania Bettlach, 01.12.2018

Bruschette alle Olive, Frischkäse, Kräutermix

Scharfe Maissuppe

Lauwarmer Randensalat mit Orangenschnitzen und Fetakrümel

*Schweinskotlette Krone
mit Bratkartoffeln und Äpfel
an Bratensaftjus*

Zwetschgenknödel auf Zitronencrèmespiegel

Dazu die Weinempfehlung:

Kheiré IGT 2016 (Grillo della Sicilia) 2015

Mamertino Rosso D.O.C. Riserva (Nocera / Nero d'Avola) 2008

Grillo d'Oro IGT 2015

Nur Zutaten

Bilder entfernen

Werbung entfernen

Jetzt drucken



Bruschetta mit schwarzen Oliven + Parmesan

Antipasti

von tonka



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 Scheiben Weißbrot
- 200 g schwarze Oliven ohne Stein
- 80 g Parmesan gerieben
- 6 getrocknete Tomaten in Öl
- 2 Knoblauchzehe
- etwas Oregano
- Petersilie gehackt
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1

Alle Zutaten (bis auf das Weißbrot) zu einer Paste pürieren und mit Pfeffer abschmecken, auf Salz kann wegen den Oliven verzichtet werden.

2

Weißbrotscheiben mit der Paste betreichen. Im vorgeheizten Rohr mit Umluft 180° tosten bis das Brot einen braunen Rand bekommt und sofort servieren.



CHEFKOCH.DE



Bruschetta italiana

Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, so klein wie man sie mag. Die Zwiebeln (es können auch weniger sein), in feine Würfel schneiden und zu den Tomaten in eine Schüssel geben. 3 Zehen Knoblauch schälen, durch eine feine Presse drücken und in die Schüssel geben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, kurz ziehen lassen und dann mit Olivenöl auffüllen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen

Das Brot in Scheiben schneiden, diese mit ein Paar Tropfen Olivenöl beträufeln und mit der letzten Zehe Knoblauch einreiben. Auf ein Backblech legen und in ca. 8 Minuten schön kross backen - und raus damit!

Dann das Basilikum klein hacken, in die Schüssel mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln geben, mischen und kurz abschmecken.

Alles zusammen auf den Tisch bringen und jeder kann sein Brot selbst belegen - nach Belieben noch Käse dazu reichen, egal ob Mozzarella oder Parmesan.

Arbeitszeit: ca. 35 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 8 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: ca. 120



Zutaten für 8 Portionen:

1,33 kg Strauchtomate(n)

4 Zwiebel(n)

5,33 Zehe/n Knoblauch

Olivenöl

1,33 Bund Basilikum

1,33 Ciabatta

Meersalz aus der Mühle

Pfeffer, aus der Mühle

n. B. Parmesan oder Mozzarella

Verfasser: pierrehh



Scharfe Maissuppe

ZUTATEN



Für 6 Personen

1 Stück Zwiebel mittel
1 Stück Knoblauchzehe
30 g Butter
600 g Mais abgetropft gewogen,
aus der Dose
1 Esslöffel Mehl gehäuft
1 Liter Gemüsebouillon
1 Stück Peperoncino
(italienische Pfefferschote)
1 1/2 dl Rahm
Salz
Zitronensaft einige Tropfen
Cayennepfeffer etwas
1 Bund Schnittlauch

Für den Kleinhaushalt

*2 Personen: Zutaten dritteln,
jedoch 4 dl Bouillon verwenden.
1 Person: Die 2-Personen-
Menge zubereiten, die Suppe
bleibt im Kühlschrank 2-3 Tage
frisch.*

NÄHRWERT

Pro Portion

253 kKalorien
1058 kJoule
23g Kohlenhydrate
5g Eiweiss
15g Fett

Erschienen in
06 | 2005, S. 84

ZUBEREITUNG

- 1** Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken.
- 2** In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Die Maiskörner beifügen, das Mehl darüber stäuben und alles kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 10 Minuten kochen lassen.
- 3** Inzwischen den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in kleinste Würfelchen schneiden.
- 4** Die Maissuppe mit dem Stabmixer pürieren. Rahm und Peperoncino beifügen und die Suppe nochmals 5 Minuten kochen lassen.
- 5** Am Schluss der Kochzeit die Suppe pikant mit Salz und Zitronensaft sowie je nach gewünschter Schärfe mit Cayennepfeffer abschmecken. Den Schnittlauch mit einer Schere dazu schneiden. Sofort servieren.



LAUWARMER RANDENSALAT

🕒 Gesamt: 1 Std. | Aktiv: 30 Min.

🌱 vegetarisch, ohne Gluten

📊 Nährwert / Personen: 397 kcal Fett: 28 g Kohlenhydrate: 22 g Eiweiss: 11 g



Rezept von:
Esther – Leaf to Root

DAS BRAUCHTS

4 PERSONEN

Randen

- 500 g gekochte Randen, in Schnitzen
- 400 g rohe Randen, in ca. 3 mm dünnen Scheiben
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Rosmarinnadeln, fein gehackt
- ¼ TL Salz

Sauce

- 2 EL Baumnusskerne, grob gehackt
- ½ TL Kümmel, zerstoßen
- 2 EL Apfelessig
- 1 Bio-Orange, filetiert, Saft auffangen
- 2 EL Olivenöl
- ½ EL Birnel (Birnendicksaft)
- Salz, nach Bedarf
- 180 g Feta, zerbröckelt

UND SO WIRDS GEMACHT

Randen

Randen mit dem Öl, Rosmarin und Salz mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Sauce

Nüsse und Kümmel in einer Bratpfanne ohne Fett kurz rösten, auskühlen. Essig, Orangensaft, Öl und Birnel in einer Schüssel verrühren, salzen. Randen, Nüsse, Orangenfilets und Käse begeben.



SCHWEINSKOTELETTE KRONE

🕒 Gesamt: 2 Std. 1 Min. | Aktiv: 25 Min.

📊 Nährwert / Personen: 523 kcal Fett: 25 g Kohlenhydrate: 29 g Eiweiss: 40 g

DAS BRAUCHTS

8 PERSONEN

Krone vorbereiten

- 2 kg Schweinskotelett, am Stück, beim Metzger vorbestellt
- 1 TL Salz
- 4 EL Bratbutter

Schmoren

- 4 Äpfel, in Schnitzen
- 1000 g fest kochende Kartoffeln, in Würfeln
- 2 Zwiebel, in Schnitzen
- 8 Zweige Rosmarin
- 2 dl Fleischbouillon
- 1 dl Rotwein

UND SO WIRDS GEMACHT

Krone vorbereiten

Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Fleisch trocken tupfen, salzen. Ofen auf ca. 220 Grad vorheizen. Bratbutter im Bratpf heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 8 Min. anbraten, herausnehmen, Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren.

Schmoren

Äpfel und alle restlichen Zutaten zum Fleisch geben, zugedeckt ca. 70 Min. in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens schmoren. Bratpf herausnehmen, Fleisch und Gemüse zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.



Zwetschgenknödel

Topfenteig

Die Zwetschgen halbieren und entkernen, jeweils ein Stück Würfelzucker in jede Zwetschge legen. Salzwasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen, während man den Teig zubereitet.

Die Zutaten für den Teig schnell mit dem Handmixer vermengen. Die Butter dazu in kleine Stücke schneiden, damit sie sich gut verteilt. Den Teig zu einer Rolle formen und in 8 gleich große Stücke schneiden. Zum Formen der Knödel die Hände mit etwas Mehl bestäuben. Die Knödel so lange formen, bis die Zwetschge gut umschlossen sind, damit beim Kochen kein Wasser eindringt. Die Knödel ca. 10 Minuten im Salzwasser kochen lassen.

Inzwischen die Butter in einer Pfanne erhitzen. Brösel, Zucker und Zimt verrühren, solange bis die Masse goldbraun ist.

Die Knödel aus dem Wasser heben und in die Brösel geben und die Pfanne schwenken, damit die Knödel von allen Seiten mit der Bröselmasse bedeckt sind. Mit etwas Puderzucker servieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 8 Portionen:

Für den Teig:

1000 g Quark

4 Ei(er)

280 g Butter, zimmerwarm

600 g Mehl, glatt

4 Prise(n) Salz

32 Zwetschgen

32 Stück(e) Würfelzucker

Mehl, zum Bearbeiten

Außerdem:

Butter

Semmelbrösel

Zucker

Zimt

Puderzucker

Verfasser: NotYourDarling

Quarkcrème

Zutaten

Für 4 Personen

250 g Halbfettquark
150 g Rahmquark
1 Zitrone, abgeriebene Schale und
2-3 EL Zitronensaft
4 EL Zucker

1,8 dl Vollrahm, steif geschlagen
Zitronenschnitze, hauchdünn geschnitten, zum Garnieren



Zubereitung

Zubereiten: 15 Minuten

Auf dem Tisch in 15 Minuten

1. Alle Zutaten bis und mit Zucker verrühren, Rahm darunter ziehen.
2. Crème in Dessertschälchen anrichten, garnieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 331 kcal, 10g Eiweiss, 26g Fett, 15g Kohlenhydrate.