

Allgäuer Käsesuppe

1	Essl.	Mehl	in
1	Essl.	Butter	anrösten, mit
250	ml	Weißwein	und
750	ml	Brühe	ablöschen, 10 Min. köcheln lassen
.....			
125	g	ger. Bergkäse	mit
$\frac{1}{2}$	B.	Sahne	etwas quellen lassen, mit heißer Brühe
			verrühren (Wärmeaustausch), in die
			Suppe gießen, heiß werden lassen, nicht mehr
			kochen lassen
1		Eigelb	mit dem restlichen halben Becher Sahne
			verrühren und die Suppe damit legieren
.....			
2		Zwiebel	fein würfeln, mit
100	g	Dörrfleischwürfel	gut anbraten
1	Bd.	Petersilie	waschen, klein hacken

Fertigstellung:

Suppe in heiße Tassen füllen mit
Dörrfleisch-Zwiebel-Petersiliengemisch anrichten

Selleriescheiben mit Sesampanierung und Eiersauce

16.01.07

2 Sellerie waschen, schälen, in 1 – 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden, in

.....
 ½ l Brühe
 1 Tl. Salz
 1 Essl. Zitronensaft

ca. 5-8 Min. kochen, vorsichtig aus der Brühe nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

.....
 3 Essl. Mehl
 1 Ei
 150 g Sesamsaat

in einen Teller geben
 in einem tiefen Teller aufschlagen
 in einen Teller geben

Selleriescheiben der Reihe nach in:

Mehl – Ei – und Sesam wenden, gut andrücken

.....
 50 g Butter
 2 Essl. Öl

in einer Pfanne erhitzen, die Selleriescheiben bei mäßiger Hitze von jeder Seite ca. 3-4 Min. goldgelb braten.

Sellerie kann auch roh paniert und gebraten werden. Der typische Geschmack ist dann intensiver.

Eiersauce:

150 g Creme fraiche glattrühren
 150 g Joghurt

2 hartgek. Eier hacken,
 1 Frühlingszwiebel fein schneiden
 1 grüne Chilischote fein schneiden
 2 Essl. Schnittlauchröllchen fein schneiden
 1 Essl. Sherry,
 Salz, Pfeffer

} zugeben und abschmecken



CHEFKOCH.DE

Bayerisches Bierfleisch

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und hacken. Möhren schälen und in große Stücke schneiden, Sellerieknolle schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in große Stücke teilen.

Die Hälfte des Fetts im Schmortopf zerlassen und das Fleisch portionsweise rundherum scharf anbraten, wieder herausheben.

Das restliche Fett in den Topf geben und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, mit Mehl bestäuben. Das Fleisch wieder in den Topf legen, dazu das geschnittene Gemüse, Gewürze und Kräuter. Mit je einer Prise Salz und Zucker würzen. Weinessig zugeben und mit dem Bier aufgießen. Den Eintopf einmal aufkochen lassen, mit dem Deckel fest verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad auf der unteren Schiene 1,5 Stunden schmoren lassen.

Inzwischen die Kartoffeln schälen und vierteln. Nach 1,5 Stunden Garzeit die Kartoffeln in den Eintopf mischen. Die Sauce mit Salz und Zucker abschmecken und kräftig mit schwarzem Pfeffer würzen. Den Topf verschlossen wieder in den Backofen stellen und weitere 30 Minuten schmoren. Danach sollten Fleisch und Kartoffeln gar sein.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Gulasch vom Rind
2 Zwiebel(n)
2 Zehe/n Knoblauch
2 Möhre(n)
½ Knolle/n Sellerie
1 Stange/n Lauch
2 EL Fett
1 Flasche Bier, dunkles
4 Kartoffel(n)
1 EL Mehl
1 TL Thymian, getrocknet
1 Prise Liebstöckel
Zucker
1 EL Essig, (Weinessig)
Salz und Pfeffer

Verfasser: heimwerkerkönig

Das Leben schmeckt schön.



Semmelknödel 8 - 10 Pers.

10		Brötchen oder Kastenweissbrot	in Würfel schneiden etwas trocknen lassen
3/8 3-4	l	lauwarme Milch Eier	mit verquirlen und über die Brötchenwürfel giessen, gut durchmischen, 20 – 30 Min. steheh lassen
40	g	Butter	erhitzen
1 2	EBl.	Zwiebel □ geh. Petersilie Salz	mit andünsten , zugeben abschmecken

Fertigstellung:

- ▶ Den Teig gut durcharbeiten und nochmal ca. 20 Min. stehen lassen
- ▶ Teig portionieren und mit nassen Händen glatt formen
- ▶ 2 – 3 Liter Wasser zum Kochen bringen, 1 EBl. Salz zugeben
- ▶ 1 Probeknödel garen. Sollte der Teig zu weich sein, etwas Semmelmehl, Griess oder Mehl zugeben.
- ▶ Knödel in siedendes Salzwasser einlegen
- ▶ Im offenem Topf 15 – 20 Min. ziehen lassen.

Achtung: Milchmenge richtet sich nach der Trockenheit der Brötchen.
Alte Brötchen brauchen etwas mehr Milch.

Apfel-Weißkrautsalat

500 g	Weißkraut Salz	hobeln oder raspeln , mit vermengen und stampfen, stehen lassen
.....		
2-3	Äpfel	waschen, schälen, raspeln, mit
2 Essl.	Zitronensaft	mischen
.....		
1 B	Saure Sahne	Weißkraut ausdrücken und mit den Äpfeln Mischen
2 Essl.	Jogurt	mit
	Salz	verrühren mit
		würzen, zu dem Salat geben.
		Mit gehackter Petersilie bestreut servieren

Bayerische Creme

$\frac{1}{4}$	l	Milch mit	
1		Vanilleschote	aufgeschlitzt und ausgekratzt aufkochen, Schote herausnehmen
.....			
4		Eigelbe	mit
80	g	Puderrucker	schaumig schlagen, heiÙe Vanillemilch langsam zurühren, bei schwacher Hitze auf dem Herd zur Rose abschlagen
6	Bl.	weiÙe Gelatine	eingeweicht und ausgedrückt unterrühren. Im Eiswasser unter Rühren abkühlen lassen, wenn die Creme anfängt fest zu werden
500	g	Sahne	steif schlagen und unterheben.
.....			
300	g	Himbeeren	mit
60	g	Puderrucker	und etwas
		Himbeergeist	verrühren und mit
3	Bl.	roter Gelatine	absteifen

Fertigstellung:

die Hälfte der weiÙen Creme in eine Glasschüssel füllen
darüber die Himbeeren
dann die restliche Creme
mit einem Löffel die Schichten vorsichtig vermischen