

Feine Erbesensuppe

Gebundene Suppe

Zutaten:

- 2 große Karotten
- $\frac{1}{4}$ kg Kartoffeln
- 2 EL Öl, Wasser($\frac{1}{4}$ l pro Person)
- 30 dag Erbsen
- Suppenwürfel, Salz, Pfeffer
- 1 Creme fraiche



Zubereitung:

- Karotten und Kartoffeln waschen, schälen, klein schneiden
- Öl erhitzen Karotten **anrösten** mit Wasser aufgießen
- Kartoffeln und Erbsen dazugeben
- Die Suppe mit Suppenwürfel, Salz und Pfeffer würzen, leicht kochen lassen (ca. 30 Minuten)
- Das Gemüse pürieren
- Creme fraiche zum Verfeinern in die Suppe geben.

Spaghetti Bolognese:

Zutaten:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel

1 Karotte, etwas Sellerie, 1 EL Öl

$\frac{1}{2}$ kg Faschiertes, ca. $\frac{1}{4}$ l Wasser

Suppenwürfel

$\frac{1}{2}$ Dose Tomatenstückchen

3 EL. Tomatenmark

Salz, Pfeffer, Pizzagewürz



9 dag Spaghetti pro Person

viel Salzwasser

Zubereitung:

- Zwiebel schälen, fein hacken
- Karotte, Sellerie waschen, schälen und fein aufreiben
- Das Öl erhitzen und die Zwiebel **anrösten**
- Faschiertes dazugeben gut anrösten, Karotten und Sellerie zum Fleisch geben und kurz weiterrösten
- Mit Wasser **aufgießen**, Tomatenstückchen, Tomatenmark, Suppenwürfel, Salz, Pfeffer und Pizzagewürz zur Soße geben.
- Die Fleischsoße ca. 30 Minuten köcheln lassen
- In viel Salzwasser die Spaghetti weich kochen (al dente)
- mit kaltem Wasser **abschrecken**
- Öl in den Topf, Nudeln dazu und warmstellen

Spaghetti Carbonara:

Zutaten:

Pro Person 8 dag Nudeln,
Salzwasser, etwas Butter,
1 Rahm, (etwas Milch)
1 Philadelphia,
5 dag Schinken,
Salz, Pfeffer, Aromat,
etwas Mehl,



Zubereitung:

- 1 Esslöffel Mehl mit etwas Rahm glattrühren.
- Rahm und Philadelphia miteinander verrühren und kurz aufkochen.
- Das „Mehlteigerl“ unter ständigem Rühren zum Rahm geben. Solange weiterköcheln bis eine sämige Soße entsteht.
- Die Soße mit Salz, Pfeffer und Aromat würzen.
- Zum Schluss den Schinken kleinwürfelig schneiden und in die Soße geben.
- Viel Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln „al dente“ kochen.
- Die Nudeln abseihen und mit etwas Butter schwenken.

Erdbeertiramisu:

Zutaten:

40 Biskotten, etwas Erdbeersaftsaft,

6 dag Zucker, 1 Vanillezucker,

1QimiQ, 25 dag Mascarpone,

$\frac{1}{4}$ l Schlagrahm, $\frac{1}{4}$ kg Erdbeeren,

Kakaopulver



Zubereitung:

- QimiQ, Zucker, Vanillezucker und Mascarpone miteinander verrühren,
- Schlagrahm steif schlagen unter die Creme rühren,
- Erdbeeren waschen und in feine Würfelchen schneiden, unter die Masse heben,
- Biskotten mit Erdbeersaft beträufeln,
- Lagenweise Biskotten und Creme in eine Schüssel schichten.
- Mit Kakaopulver bestreuen und kalt stellen.

Schokoladegugelhupf: SANDMASSE

Zutaten:

18 dag Butter oder Margarine

20 dag Zucker, 1 Vanillezucker

5 Dotter , 2 EL. Rum

10 dag geschmolzene Schokolade

5 Eiklar

20 dag Mandeln

15 dag Mehl, 1 Kfl. Backpulver

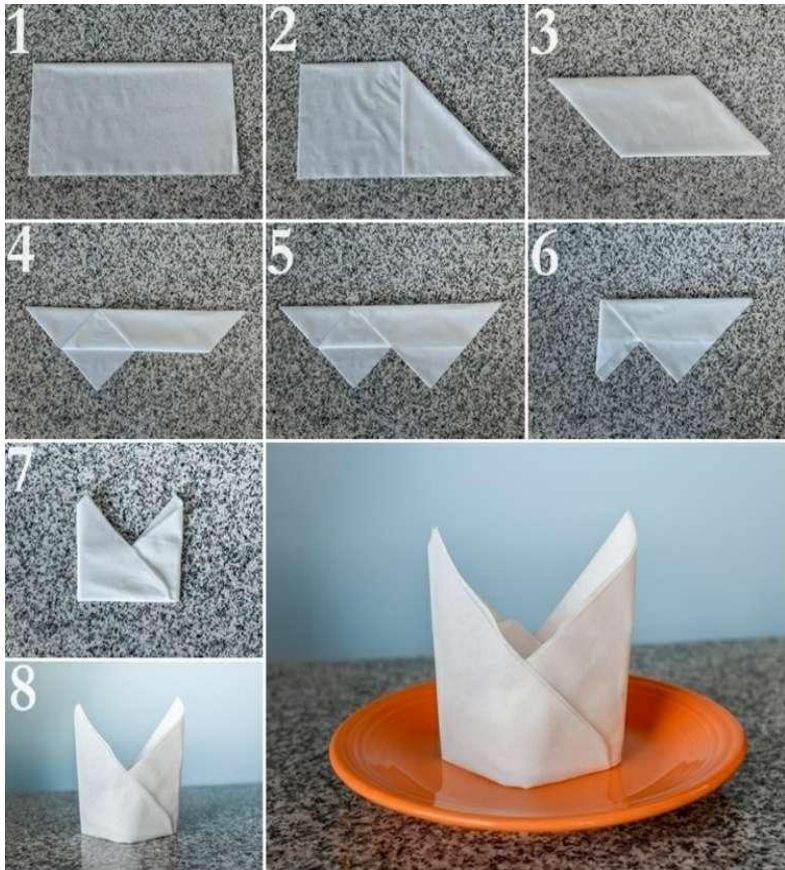


Zubereitung:

- Backrohr auf 180 Grad vorheizen
- Gugelhupfform befetten und bebröseln
- Schokolade im Wasserbad schmelzen
- Aus Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter, Schokolade und Rum einen **Abtrieb** rühren (10 Minuten mixen)
- Eiklar fest schlagen „Schnee“
- Mandeln, Mehl, Backpulver und Schnee partienweise mit dem Kochlöffel vorsichtig unter den Abtrieb heben.
- Den Teig in die vorgerichtete Form füllen und bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Servietten falten

Bischofshut



Fächer

