

# Überbackenes Brot

---

## **Zutaten** (für 4 Personen):

4 Weißbrotscheiben; 400 g Mett; 1 Zwiebel; ca. 40 g geriebener Käse

## **Zubereitung:**

Zwiebel sehr klein schneiden und unter das Mett mischen. Den Käse reiben. Eine Weißbrotscheibe mit ca. 100 g Mett belegen. Den geriebenen Käse darüber geben und im Backofen bei 180 Grad ca. 10 Min überbacken – am besten immer wieder prüfen.

Alternativ:

Baguette längs halbieren, mit Mett belegen und mit Käse bestreuen. Im Ganzen überbacken.

# Linseneintopf nach Schuhbeck

---

## Zutaten (für 4 Personen):

1 Zwiebel; 1 EL Öl; 300 g Berglinsen (kleine grüne Linsen); 1 EL Tomatenmark; 1 l. Brühe; 60 g Karotten; 60 g Knollensellerie; 60 g Lauchstange; getrockneter Majoran; 1 TL Puderzucker; 3 EL Aceto balsamico; 50 g durchwachsener Speck (ohne Schwarte); 2 Scheiben Knoblauch; 2 Scheiben Ingwer; 1 kleiner Splitter Zimtrinde; 1 kleiner Streifen unbehandelte Orangenschale; mildes Chilipulver

## Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin bei milder Hitze anbraten. Die Linsen dazugeben, das Tomatenmark unterrühren und die Brühe angießen. Die Linsen knapp unter dem Siedepunkt 35 bis 40 Minuten garen.

Karotte und Knollensellerie schälen, Lauch putzen und waschen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und mit 1 Prise Majoran zu den Linsen geben. Den Eintopf weitere 5 Minuten fertig garen.

Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze hell karamellisieren, mit dem Essig ablöschen und sirupartig einköcheln lassen. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze kross braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Knoblauch, Ingwer, Zimt und Orangenschale in ein Gewürzsäckchen füllen und mit dem Speck in den Eintopf geben. Mit dem eingeköchelten Essig, Salz und 1 Prise Chilipulver abschmecken. Das Gewürzsäckchen nach einigen Minuten wieder entfernen. Den Eintopf eventuell noch mit etwas brauner Butter verfeinern. Den Linseneintopf auf vorgewärmte Suppenteller verteilen.

# Mousse au chocolat – nach Lafer

---

## Zutaten - für 4 Personen:

200 g Zartbitterschokolade (mindestens 70% Kakaoanteil)  
5 Eier (Kl. M)  
150 g Zucker  
125 ml Schlagsahne

## Zubereitung:

Die Schokolade mit einem schweren Messer in kleine Stücke hacken. Die Qualität der Schokolade bestimmt den Geschmack der Mousse. Deshalb sollte sie einen Kakaoanteil von mindestens 70 % haben. Der Kakaoanteil entscheidet auch über die Festigkeit der Mousse. Bei geringerem Kakaoanteil (z. B. bei Vollmilkschokolade) muss man Gelatine dazugeben.

Die Schokolade in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Tipp: Die Schokolade darf nicht mit dem Wasser in Berührung kommen, weil sie sonst klumpt.

Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen.

Dabei 100 g Zucker nach und nach einrieseln lassen.

Die Schlagsahne ebenfalls steif schlagen. Eigelb mit 2 El heißem Wasser und 50 g Zucker in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad dick-schaumig aufschlagen.

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die geschmolzene Schokolade unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

Tipp: Mit der Schokolade können Sie Rum, Cognac, Kirschwasser oder Orangenlikör dazu geben.

Die Sahne unterheben, ebenso den Eischnee.

Die Masse im Kühlschrank für 4 – 5 Stunden kaltstellen.