

Rezepte der

Männerkochgruppe

Marktkirchen- und Münster-Gemeinde Hameln



Kochen, Klönen und genießen

Vorspeise:

Cremige Pfifferlingsuppe

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Pfifferlinge
- 1 Zwiebel
- 4 Kartoffeln
- Etwas Petersilie zum Bestreuen
- 2 EL Olivenöl
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- 200 ml Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Muskat

Zubereitung

Schritt 1

Putzt zuerst alle Pilze gründlich mit einem Küchentuch. Schneidet 400 g der Pfifferlinge in ungefähr gleich große Stücke. Schält sowohl die Zwiebel als auch die Kartoffeln und schneidet sie ebenfalls in gleich große Stücke. Lasst 100 g der Pfifferlinge im Ganzen, damit ihr sie später als Topping für eure cremige Pfifferlingsuppe benutzen könnt. Wascht die Petersilie, schüttelt sie trocken und hackt sie dann mit einem scharfen Messer.

Schritt 2

Gebt das Olivenöl nun in einen ausreichend großen Topf und erhitzt es. Gebt die Zwiebel sowie die Pilze hinein und dünstet alles für 3 Minuten an.

Schritt 3

Schnappt euch nun eure Kartoffelstücke, gebt sie zu den Pilzen in den Topf und löscht alles mit Gemüsebrühe ab. Nun lasst das Ganze für 15 Minuten köcheln. Währenddessen bratet ihr die restlichen 100 g der Pfifferlinge mit der Butter in einer Pfanne kurz an.

Schritt 4

Nach den 15 Minuten püriert ihr die Kartoffel-Pilz-Mischung mit [einem Pürierstab](#) und fügt noch die Schlagsahne hinzu. Würzt sie nun mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss. Lasst die cremige Pfifferlingsuppe nun noch einmal für 5 Minuten köcheln. Zum Schluss schmeckt ihr sie noch einmal mit Salz und Pfeffer ab und verteilt sie dann auf Schalen oder tiefe Teller. Gebt die gebratenen Pfifferlinge hinein und bestreut sie noch mit der Petersilie. Dazu passt ein schönes Stück [frisches Brot](#).

Unser Tipp: Zum Schluss könnt ihr noch einen Klecks Creme Fraiche oder Sahne in die Suppe geben. Schmeckt klasse!

Rezepte der

Männerkochgruppe

Marktkirchen- und Münster-Gemeinde Hameln



Kochen, Klönen und genießen

Hauptgericht:

Schmorbraten

Zutaten (für 8 Personen):

1,6 kg Schmorbraten – wir nehmen falsches Filet; 1 Lauchstange; ½ Sellerieknolle; 4 Möhren; evtl. drei Stangen vom Stangensellerie; 1 Pastinake

Zubereitung:

Das Fleisch parieren; das Gemüse putzen und klein schneiden. Das Fleisch in Öl scharf von allen Seiten anbraten, das Gemüse hinzufügen. Ablöschen mit vorher hergestellter Brühe. Damit auch auffüllen und bei mäßiger Hitze zwei bis drei Stunden kochen.

Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Mit dem Stabmixer das Gemüse in der Soße zerkleinern, eventuell noch andicken.

Vor in Butter gedünstete Pfifferlinge hinzugeben und verrühren. Fleisch aufschneiden und mit der Soße servieren.

Wir essen den Braten zusammen mit den Ravioli.

Ravioli mit Pfifferlingen

Zutaten (für 8 Personen):

300 g Hartweizengrieß, 150 - 200 ml Wasser, einen Löffel Öl, 1 Prise Salz; 400 g Pfifferlinge; ca. 100 g Bauchspeck; Pfeffer, Salz; Petersilie, 1 - 2 Eier

Zubereitung:

Grieß auf den Tisch geben, in der Mitte ein Loch machen. Salz über das Grießmehl streuen.

Vorsichtig Wasser in das Loch schütten und das Mehl von außen nach innen mit dem Wasser vermischen. Ist alles Wasser verarbeitet, einen Löffel Öl zugeben und alles mit dem Handballen mischen – ca. 10 Minuten. Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen, dann ausrollen und weiter verarbeiten.

Rezepte der Männerkochgruppe

Marktkirchen- und Münster-Gemeinde Hameln



Kochen, Klönen und genießen

Pfifferlinge putzen und kleinschneiden. Bauchspeck in feine Würfel schneiden und auslassen. Pfifferlinge hinzugeben und anbraten. Aus den Pfifferlingen und dem Ricotta eine feine Farce herstellen.

Auf die Raviolistreifen im nötigen Abstand Farce geben. Den Rest mit Ei bestreichen. Raviolistreifen aufeinander legen, Luft mit den Fingern entfernen und verkleben. Mit einem Glas ausstechen oder mit dem Messer schneiden. Geschnittene Ravioli mit der Gabel an den Rändern verkleben. Auf eine bemehlte Fläche geben. Im siedenden Wasser ziehen lassen bis sie oben schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und beiseite stellen. Kurz vor dem Servieren in Butter mit Salbei erwärmen.

Rezepte der

Männerkochgruppe

Marktkirchen- und Münster-Gemeinde Hameln



Kochen, Klönen und genießen

Dessert:

Feiner Apfelkuchen mit Sahne

Backzeit, ca. 40 – 50 Minuten

Zutaten:

125 g Butter; 3 Eier; 200 Mehl; 6 g Backpulver; 1 – 4 Essl. Milch; Butter zum Ausfetten; ca. 1 kg Äpfel; Puderzucker zum Bestreuen; Sahne

Zubereitung:

Warme Butter mit den Eiern schaumig rühren, Zucker hinzugeben, ebenso Backpulver; das Mehl einsieben. Mit der Milch die Konsistenz des Teiges herstellen – Der Teig muss schwer reißend vom Löffel fallen.

Springform ausfetten, Teig einfüllen und glatt streichen. Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Ein Viertel mehrfach einritzen und kranzförmig auf den Teig legen. Von außen nach innen arbeiten.

Kuchen bei Umluft mit 165 – 170 backen. Danach sofort mit Puderzucker bestäuben und mit geschlagener Sahne servieren.

Der Kuchen kann sowohl heiß wie kalt gegessen werden.