

Rezepte der Männerkochgruppe

Marktkirchen und Münster – Gemeinde Hameln



Kochen, Klönen und genießen

Vorspeise:

Apfel-Kartoffel-Suppe

(für 8 - 10 Portionen)

Zutaten:

1 l Hühnerbrühe

1 TL Majoran

60 g Butter

900 g Kartoffeln

400 ml Sahne

600 g Äpfel

400 ml Apfelsaft

Salz, Pfeffer

100 g Zwiebeln



Zubereitung:

Zwiebeln fein würfeln. Äpfel und Kartoffeln schälen, Äpfel entkernen, beides würfeln.

Alles in der Butter mit Majoran andünsten, mit Apfelsaft, Hühnerbrühe und Sahne auffüllen.
30 Minuten bei milder Hitze kochen, salzen und pfeffern.

Suppe pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen, evtl. mit frischem Majoran garnieren.

Rezepte der Männerkochgruppe



Marktkirchen und Münster – Gemeinde Hameln

Hauptgericht:

Filet-Apfel-Topf

(für 8 - 10 Portionen)

Zutaten:

4 Schweinefilets

Salz

Weißer Pfeffer

4 Äpfel

6 EL Tomatenketchup

500 ml Sahne

6 EL Currypulver

Pfeffer

2 TL Speisestärke

150 g geriebenen Gouda



Zubereitung:

Die Schweinefilets in dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und abwechselnd mit den Filetscheiben in eine eingefettete Auflaufform geben.

Für die Soße Sahne, Tomatenketchup, Currypulver und Speisestärke, Salz und Pfeffer miteinander verrühren, über Äpfel und Fleisch gießen, mit Käse bestreuen und offen bei 180 Grad Heißluft 60 bis 70 Minuten garen.

Mit Reis, Nudeln oder Salzkartoffeln servieren

Rezepte der Männerkochgruppe



Marktkirchen und Münster – Gemeinde Hameln

Kochen, Klönen und genießen

Dessert:

Apfeldessert

(8 - 10 Portionen)

Zutaten:

2 kg Äpfel

2 TL Vanillezucker

1 l Wasser

24 Blatt weiße Gelatine

Saft von 2 Zitronen

4 Likörgläser Calvados

200 g Zucker

500 ml Sahne

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In Wasser und Zitronensaft weich dünsten, mit Zucker und Vanillezucker verrühren.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Apfelmasse auflösen.

Kaltstellen, vor dem Stocken Calvados und geschlagenen Sahne unterheben.

Apfelcreme in kalt ausgespülte Förmchen füllen und mindesten 3 Stunden kaltstellen. Form in heißes Wasser tauchen, Dessert auf Teller stürzen und nach Belieben dekorieren.

**Alle Rezepte entstammen dem Gemeindegeländebuch der
Martin-Luther-Gemeinde Hameln**

