

Zwiebelsuppe, überbacken

Zutaten für 7 Portionen

875 g	Zwiebel(n) (Gemüsezwiebel)
58,3 g	Butter
2,33 EL	Mehl
875 ml	Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
292 ml	Wein, weiß, trocken
	Salz und Pfeffer
7 Scheibe/n	Toastbrot
233 g	Käse, geriebener
	Zucker



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. In der Butter die Zwiebel dünsten, Mehl drüber geben, Brühe und Wein zufügen, zugedeckt fortkochen. Anschließend gut durchrühren und mit den Gewürzen gut abschmecken.

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebelsuppe in 6 feuerfeste Suppentassen füllen, die Brotwürfel drauf verteilen und mit Käse bestreuen. Die Suppentassen in den Backofen stellen und bei ca. 250° 10-12 min. gratinieren.

Kartoffelsalat mit Basilikum, Radieschen und Gurke

sehr saftig und geschmackvoll

Zutaten für 7 Portionen



1 ³/₄ kg
10 ¹/₂ große
0,88
10 ¹/₂ Blätter
0,88
0,44 Liter
3 ¹/₂ EL
5 ¹/₄ EL
1 ³/₄ TL

[Kartoffel\(n\)](#)
Radieschen
[Salatgurke\(n\)](#)
Basilikum
[Zwiebel\(n\)](#)
Gemüsebrühe
Obstessig
Sonnenblumenöl
[Senf](#)
Salz und Pfeffer,
weiß

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 35 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 15 Min. **Ruhezeit:** ca. 45 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die Kartoffeln zu Pellkartoffeln kochen.

Während die Kartoffeln kochen, die Radieschen waschen, in feine Scheiben schneiden und ein wenig einsalzen und stehen lassen. Die Gurke waschen und auf dem Gemüsehobel in feine Stifte hobeln, ebenfalls ein wenig einsalzen und stehen lassen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden oder grob hacken. Die Gemüsebrühe mit dem Essig und dem Senf erhitzen und glatt rühren.

Wenn die Kartoffeln gar sind, sofort pellen und in feine Scheiben schneiden. Salz darübergeben, die Zwiebeln darauflegen und dann mit

der warmen Gemüse-Essig-Brühe übergießen. Mit Pfeffer würzen und dann das Öl darübergießen und alles vorsichtig unterheben. Den Kartoffelsalat so ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Danach die Gurkenstückchen mit den Händen etwas ausdrücken und zum Kartoffelsalat geben.

Ebenso die Radieschenscheiben ausdrücken und zum Salat geben.

Wieder alles vorsichtig unterheben und den Kartoffelsalat noch ca. 1/4 Stunde ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren noch die Basilikumstreifen untermischen. Wenn man das Basilikum erst zum Schluss an den Salat gibt, behält es besser den Geschmack und das feine Aroma.

Dieser Kartoffelsalat schmeckt zu allerlei Kurzgebratenem.

Gebratene Mettklöße (Grundrezept)

Zutaten (für vier Personen):

400 g Mett

1 Brötchen

Salz

Pfeffer

1 kleine gehackte Zwiebel

1 Ei

Zubereitung:

Brötchen zu Paniermehl raspeln. Mett mit Gewürzen, Ei und Brötchen mischen und zu Klößen formen. Klöße leicht flachdrücken und in die Pfanne legen. 5-8 min im Fett braten.

Dieses Grundrezept werden wir heute variieren. Dabei werden für die Anzahl unserer Kochgruppe jeweils unterschiedliche Klöße hergestellt.

Die Variationen sind folgende:

Klöße mit Petersilie nach dem Grundrezept

Klöße mit Mozzarella und geriebenem Parmesan, als Flüssigkeit wird Mineralwasser genommen, das Ei wird weggelassen.

Klöße mit Chili und Gürkchen

Klöße mit Salbei, hier wird als Flüssigkeit Milch genommen Um die unterschiedlichen Klöße gleich beurteilen zu können, machen wir dazu Kartoffelbrei.

Eierpfannkuchen mit Blaubeeren

Zutaten für 7 Portionen

- 5 ¹/₄ [Ei\(er\)](#)
- 1 ³/₄ EL Margarine
- 263 g Mehl, gehäufte EL Butter
- 175 ml Milch (Vollmilch, keine H - Milch)
- 1 ³/₄ Pck. Backpulver
- 3 ¹/₂ Pck. Vanillezucker
- [Salz](#)
- 1 ³/₄ Glas Heidelbeeren
Saucenbinder, dunkel
- 175 g Zucker



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Eigelb, Butter, Mehl, Milch, Backpulver, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und alles gründlich verrühren. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Beeren in einem Topf mit der Einmachflüssigkeit aufkochen. Saucenbinder zufügen. Die Beeren sollten im Topf nicht mehr rumkullern dürfen. Den Zucker zufügen und alles nochmals umrühren.

Den Eierkuchenteig in eine Pfanne (mit Margarine) geben, sodass der Eierkuchenteig einen Durchmesser von maximal 15-20 cm und eine maximale Höhe von 0,5 cm in flüssiger Form hat. Der Teig geht in der Pfanne noch auf. Beide Seiten goldbraun braten.

Nun den Eierkuchen auf einen Teller geben und die warmen Heidelbeeren darüber geben.