

Vorspeise - Kürbissuppe



Zutaten:

800g Kürbis in kl. Würfel
1 EL Butter
1 Zwiebel fein gehackt
1/2 TL Curry
5dl Gemüseboullion
150g Kartoffeln kl. gewürfelt
1dl Halbrahm
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Butter in einer gr. Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Curry andämpfen.
Kürbiswürfel zugeben, kurz mit dämpfen. Mit der Boullion ablöschen, aufkochen. Kartoffeln begeben., zugedeckt auf kl. Feuer 20-30 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Halbrahm darunter rühren, Würzen.

Hauptgang: Gedeckter Fleischkuchen mit Endivien-Salat



Füllung:

500g Hackfleisch Rind
50g getrocknete Tomaten gehackt
3 Frühlingszwiebeln mit wenig Grün in
feinen Ringen
2 Knoblauchzehen gepresst
4 EL Paniermehl
3 EL Ketchup
2 TL getr. Majoran
1TL Salz
Wenig Pfeffer

Teig:

250g Weismehl
1/4 TL Salz
1 1/2 TL Backpulver
50g Butter in Stücken, kalt
1 1/2 dl Milchwasser (halb-halb)

1 Eiweiss zerklopft
1 Eigelb zerklopft

Zubereitung:

Füllung: Hackfleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen.

Teig: Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen, Butterwürfel begeben, von Hand zu einer gleichmässigen krümeligen Masse verreiben. Milchwasser dazu giessen, rasch zu einem weichen Teig zusammen fügen, kurz kneten.

Formen: 2/3 des Teiges auf wenig Mehl rund auswallen, ca. 34cm Durchmesser, in die vorbereitete Form legen.

Füllung locker auf den Teigboden verteilen. Teigrand nach innen einschlagen, mit wenig Eiweiss bestreichen. Für den Deckel restlichen Teig auf wenig Mehl rund auswallen, ca. 30cm Durchmesser. Form darauf stellen, Teig rundum wegschneiden. Teigdeckel auf die Füllung legen, Rand leicht andrücken, mit Eigelb bestreichen. Mit Teigresten können nach Belieben kleine Teigstreifen auf dem Deckel verteilt werden. Deckel mit Gabel leicht einstechen.

Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Vanillequark an Zwetschgenkompott



Zutaten für 4 Portionen

1	Prise	Gewürznelken, gemahlen
2	EL	Milch
500	g	Quark
1	TL	Speisestärke
150	ml	Traubennektar
1	Pk	Vanillezucker
4	EL	Zucker
480	g	Zwetschgen

Zubereitung

1. Die frischen Zwetschgen waschen, entsteinen und klein würfeln. In einen Topf geben zusammen mit dem Nektar, Nelken, 3 EL Zucker, und unter Rühren aufkochen. Für ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Unterdessen die Speisestärke mit 1 EL Wasser in einem Schälchen verrühren und in das Kompott einrühren, für ca. 2 Minuten köcheln lassen. Anschliessend auskühlen lassen.
2. Den cremigen Quark mit dem restlichen Zucker, Milch und dem Vanillezucker gut verrühren. Für ca. 20 Minuten kalt stellen bevor die Crème abwechselnd in Dessertgläser mit dem Zwetschgenkompott geschichtet werden kann.

Tipps zum Rezept

Natürlich können auch Pflaumen verwendet werden

Vorschlag von Yvonne Bürki