

Hühnersuppe



Zutaten (für 4 Portionen)

1 Suppenhuhn
500 g Hühnerklein
1 Hähnchenbrust
1 Suppengrün
1 Pastinake
1 Zwiebel
1 Stück frischen Ingwer
1 Lorbeerblatt
250 g Blumenkohl

Pfeffer, Salz
1 Liter Gemüfefond
2 TL Instant Hühnerbrühe
1 TL Kurkuma
Kräuter nach Belieben zur Garnitur

Suppeneinlage Mettbällchen:
etwas Butter
1 Schalotte
200 g Mett
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Das Suppengemüse, die Pastinake und die Hälfte des Blumenkohls waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel halbieren. Den frischen Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

Das Suppenhuhn mit Hühnerklein, Hähnchenbrust, Lorbeerblatt und Gemüse im Suppentop mit Gemüfefond und ca. 3 Liter Wasser aufkochen. Dann die Hühnerbrühe, Kurkuma, Salz und Pfeffer hinzugeben und die Suppe ca. 2 Stunden auf kleiner Flamme leicht kochen lassen. Anschließend die Suppe durch ein feines Sieb gießen und auf ca. 2 Liter reduzieren. In der Zwischenzeit das Fleisch vom Suppenhuhn ablösen und mit der Hähnchenbrust klein schneiden.

Für die Mettbällchen die Schalotte kleinschneiden und in der Butter andünsten. Dann mit Mett verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend kleine Kugeln formen und in die heiße Suppe geben.

Kleingeschnittenes Fleisch mit dem restlichen Blumenkohl in die Suppe geben und ca 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken und mit Kräutern garnieren.



Westfälischer Sauerbraten



Zutaten:

2 kg Rinderschulter
300 mL 10% Essig
1 Flasche Rotwein
250g Zucker
1 Suppengrün
2 Gemüsezwiebeln
1 EL Pfefferkörner
1 TL Nelken
1 TL Wacholder
3 Lorbeerblätter
1 EL Tomatenmark
etwas Balsamicoessig
1 EL Preiselbeeren

Zubereitung:

In einem geeigneten Topf Essig, Rotwein, Zucker, kleingeschnittenes Suppengrün, grob gewürfelte Gemüsezwiebel, Pfefferkörner, Nelke, Wacholder und Lorbeerblätter vermischen. Das Fleisch hinzugeben und mindestens 2 Tage ziehen lassen.

Dann das Fleisch herausnehmen, abtrocknen, salzen und rundum scharf anbraten. Das Gemüse hinzugeben und mit Tomatenmark ebenfalls leicht anbraten. Anschließend die restliche Flüssigkeit angießen und den Bräter mit Deckel für ca. 2.5 Stunden im Herd langsam bei 175° schmoren.

Am Ende der Garzeit das Fleisch aus der Sauce nehmen und das Gemüse mit dem Zauberstab pürieren, bis die Sauce schön sämig ist. Mit den Preiselbeeren vermengen.

Wir haben dazu Rotkohl und Klöße serviert.



Triologie – Vanillepudding mit 2erlei Götterspeise



Zutaten (für 4 Portionen):

500 mL Vollmilch
2 EL Stärke
1 Prise Salz
1 Pckg Vanillezucker
1 Vanillestange
1 Ei
3 EL Zucker

Zubereitung:

Vanillestange aufschneiden und das Mark ausschaben. Zusammen mit ca. 450 ml Milch zum Kochen bringen. Die Vanilleschote herausnehmen.

Die Speisestärke mit Zucker und Vanillezucker mischen, restliche Milch hinzugeben und klümpchenfrei verrühren. Das Ganze dann in die heiße Milch unter ständigem Rühren gießen. Kurz aufkochen und von der Kochplatte nehmen.

Das Ei trennen und Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb in die leicht abgekühlte Puddingmasse einrühren und das Eiweiß unterheben.

Zusammen mit der Götterspeise (die wir nach Angaben der Fertigpackung hergestellt haben) servieren.

