

Feine Pilzcremesuppe



Zutaten (für 4 Portionen)

500 g Mischpilze
100 g Staudensellerie
1 kleine Zwiebel
1 EL Butter
1 gehäufte EL Mehl
150 mL Sahne
700 mL Gemüsefond
100 mL Weißwein
etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Alle Pilze putzen und in passende Stücke schneiden.
Sellerie putzen, waschen und klein schneiden.
Zwiebel schälen und würfeln.
Pilze zusammen mit der Zwiebel in heißer Butter kräftig anbraten.
Mehl darüber streuen und anschwitzen.
Mit Gemüsefond ablösen und mit Sahne und Weißwein auffüllen.
Anschließend den Sellerie hinzufügen und die Suppe ca. 10 Minuten köcheln lassen.
Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Geschmorte Entenkeulen mit Süßkartoffelpüree und Steinpilzen



Zutaten (für 4 Portionen)

4 Entenkeulen	500g Steinpilze
2 Zwiebeln	1 EL Butter
2 Möhren	etwas Salz und Pfeffer
10 Wacholderbeeren	
1 TL Pfefferkörner	400g Süßkartoffeln
2 TL Thymian	400g Kartoffeln
2 TL Majoran	etwas Salz und Muskatnuss
500 ml guter Rotwein	etwas Milch
etwas Salz und Pfeffer	
Butterschmalz	

Zubereitung

Zwiebel schälen und würfeln.

Möhren putzen, waschen und klein schneiden.

Die Entenkeulen leicht salzen und pfeffern und im Butterfett in einem Bräter rundum kräftig anbraten.

Gemüse und Gewürze zugeben und kurz weiter braten.

Anschließend mit Rotwein aufgießen und für ca. 55 Minuten bei 200°C im Ofen schmoren. die Entenkeulen aus den Bräter nehmen und warmhalten.

Die Sauce mit einem Pürierstab pürieren und ggf. mit Stärke etwas andicken.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln kleinschneiden und im Salzwasser in ca. 20 Minuten fertigkochen.

Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Milch auf eine passende Konsistenz verrühren.

Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Die Steinpilze grob putzen und in heißer Butter ca. 5 Minuten anbraten.



Gedekte Apfeltarte



Zutaten:

2 Packungen Tarte-Teig aus dem Kühlregal
4 Äpfel
1/2 TL gemahlenen Zimt
50 g geriebene Walnüsse
8 EL Ahornsirup
1 Ei

Zubereitung:

Den Ofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Äpfel entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
Äpfel, Zimt, Walnüsse und Ahornsirup vermengen.
Eine Teigplatte als Bodenplatte in einer Tarte-Form auslegen.
Die Apfelmischung gleichmäßig verteilen.
Die zweite Teigplatte verzieren und auf die Apfelmasse legen.
Mit Ei bestreichen und ca. 45 Minuten backen.

