

In diesem Jahr haben wir folgende Rezepte ausprobiert:

- Chicken Nuggets**
- Bunter Gurkensalat**
- Gefüllte Champignons**
 - Schinkengipfeli**
 - Aprikosencreme**
 - Apfelküchlein**
 - Vanillesauce**

Ich möchte auch nicht unerwähnt lassen, dass wir dieses Jahr die Küche des Restaurants Kreuz in Belp mitbenutzen durften. Hier nochmals herzlichen Dank.

Chicken Nuggets

Für vier Personen brauchst Du:

1 Päckli Paniermehl
2 Eier
etwas Mehl
4 Pouletbrüste
2 Esslöffel Öl
Salz, Pfeffer

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Gib das Paniermehl in eine flache Schüssel, das Mehl ebenfalls. Schlage die Eier in eine dritte Schüssel auf und verrühre sie gut.

2. Drücke die Pouletbrust mit deinen Händen flach und schneide sie vorsichtig in 21/2 breite Stücke, nun würze die Pouletstücke mit Salz und Pfeffer.

3. Wende die Pouletstücke im Mehl, tauche sie dann in die Eier, so dass sie auf allen Seiten gut bedeckt sind. Wende sie dann im Paniermehl.

4. Erhitze das Öl in einer Bratpfanne und brate die Nuggets etwa 10 Minuten bei nicht zu starker Hitze. Wende die Nuggets bis sie auf beiden Seiten schön gebraten sind.

Dazu servierst Du Mayonnaise und Ketchup.



Bunter Gurkensalat

Für vier Personen brauchst Du:

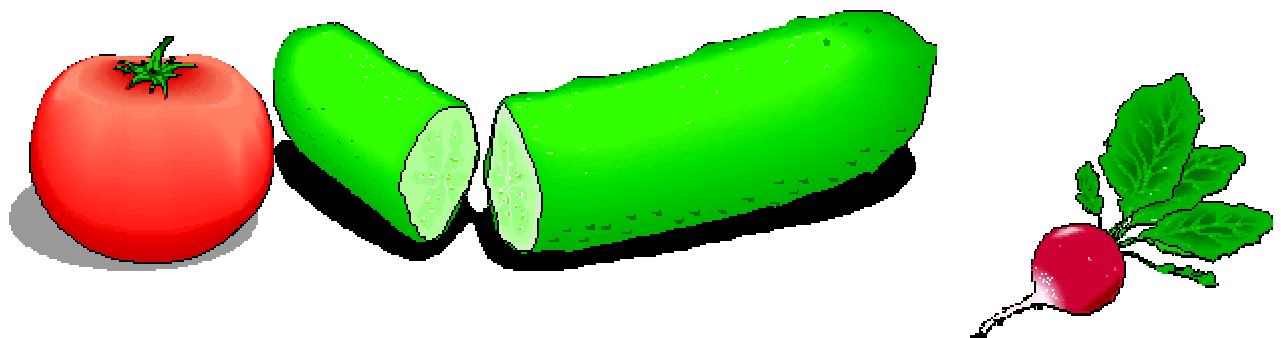
- 1 Gurke
- 2 Tomaten
- 1 Gelbe Peperoni
- 1 Bund Radieschen, Petersilie, Schnittlauch

Sauce: **Sauce:**

- ½ Teelöffel Italienische Kräutermischung
- 1 Teelöffel Senf
- ½ Teelöffel Streuwürze
- 1 Messerspitze Zucker
- 2 Esslöffel Essig
- 3 Esslöffel Öl
- Etwas Petersilie

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Gurken waschen und schälen Tomaten waschen und den Stielansatz herausschneiden, Peperoni waschen halbieren, Kerne entfernen. Radieschen rüsten und waschen. Alles in Würfel schneiden und mischen. Petersilie waschen und fein hacken, Schnittlauch waschen und fein schneiden.
2. Alle Zutaten für die Salatsauce, ausser dem Öl in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren, mit dem Salat mischen und eine halbe Stunde zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Den Salat aus dem Kühlschrank nehmen und eventuell etwas Saft abgiessen.
3. Das Öl zugeben und noch einmal mischen. Den feingeschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.



Gefüllte Champignons

Für vier Personen brauchst Du:

8 grosse Champignons

Füllung:

1 Esslöffel Butter
1 grosse Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
1 Messerspitze Paprika
3 Esslöffel geriebenen Parmesan
Salz, Pfeffer
½ Esslöffel Paniermehl
½ Esslöffel Parmesan
etwas Butter
1/2 dl Gemüsebouillon

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Die Stiele der Pilze herausdrehen und fein hacken, die Zwiebeln und die Petersilie ebenfalls fein hacken, den Knoblauch pressen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Die Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen, die Zwiebeln und den Knoblauch andämpfen, die Petersilie und die Stiele der Champignons zugeben und kurz mitdämpfen. Mit Paprika würzen und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Parmesan darunter mischen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Füllung in die Pilzköpfe verteilen, diese in eine ofenfeste Form setzen.
4. Paniermehl und Parmesan mischen und über die Pilze streuen. Die Butter in Flöckli darüber verteilen. Die Bouillon in die Form giessen. Die Champignons im Ofen ca. 15 Minuten überbacken.

Dieses Gericht eignet sich als Vorspeise garniert mit Salat.



Schinkengipfeli

Für 16 Stück:

2 Pakete rund ausgewallter Kuchenteig (je ca. 250gr)

Füllung:

200 gr. Rahmquark
150 gr. Schinken
1 Knoblauchzehe
1 >Bund Petersilie
¼ Teelöffel Salz
wenig Pfeffer
1 Eiweiss
1 Eigelb

Schaue nach was du brauchst und lege alles bereit!

1. Rahmquark in eine Schüssel geben und gut verrühren.
2. Schinken fein würfeln, Knoblauch rüsten und pressen, Petersilie fein hacken, alles zum Quark geben würzen und gut mischen.
3. Teigboden in je 8 Kuchenstücke schneiden. Füllung gleichmässig darauf verteilen.
4. Backofen auf 220 Grad vorheizen.
5. Das Eigelb vom Eiweiss trennen. Die Teigblätter mit dem Eiweiss bestreichen. Stücke zur Spitze hin aufrollen. Enden einlegen und gut zusammendrücken.

Die Gipfeli auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen

Die Schinkengipfeli ca. 20-25 Minuten backen.



Aprikosencreme

Für vier Personen brauchst Du:

600 Gramm reife Aprikosen
3 Esslöffel Zitronensaft
2 Eigelb
5 Esslöffel Zucker
2 dl Rahm
2 Eiweiss
1 Prise Salz
2 Esslöffel Zucker

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Die Aprikosen entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft im Mixer pürieren.
2. Eigelb und Zucker rühren bis die Masse hell ist und mit dem Aprikosenpüree mischen. Den Rahm steif schlagen etwas davon zum garnieren zurückbehalten den Rest unter die Masse ziehen.
3. Das Eiweiss und eine Prise Salz zusammen steif schlagen, den Zucker begeben kurz weiter schlagen dann sorgfältig unter die Masse ziehen.
4. Die fertige Creme mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. Die Creme mit dem restlichen Rahm verzieren und servieren.



Apfelküchlein

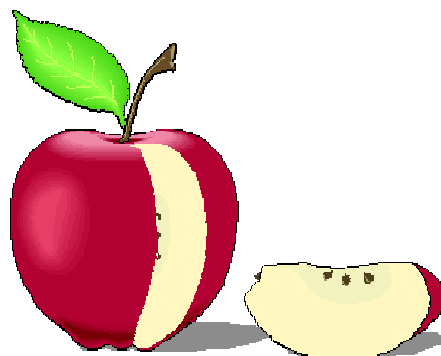
Für vier Personen brauchst Du:

120 g Mehl
40 g Haselnüsse
½ Teelöffel Salz
1 Esslöffel Zucker
2 Teelöffel Vanillezucker
1 ½ dl Süssmost
2 Eigelb
1 Teelöffel Öl
4 – 5 säuerliche Äpfel(z. B. Boskop /Jonathan)
Saft von einer Zitrone
3 Esslöffel Zucker
2 Eiweiss
Zimt und Zucker

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

So wird es gemacht:

1. Mehl, Nüsse, Salz, Zucker und den Vanillezucker in einer Schüssel gut vermischen. Den Süssmost dazugiessen und glattrühren. Eigelb und Eiweiss trennen und das Eiweiss beiseite stellen am besten in den Kühlschrank. Nun das Eigelb und das Öl gut zusammen vermischen und unter den Teig rühren. Den Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in ca. 1cm dicke Ringe schneiden. Zitronensaft und Zucker mischen und die Apfelringe zusammen eine halbe Stunde marinieren.
3. Nun das Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter den Teig ziehen.
4. Die Friteuse auf 190 Grad erhitzen. Einen Apfelring nach dem andern in den Teig tauchen und sofort in das heisse Öl geben, dabei lässt Du dir am besten von einer erwachsenen Person helfen. Die Apfelküchlein auf beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Küchlein mit der Mischung aus Zimt und Zucker bestreuen und sofort servieren.



Vanillesauce

Für vier Personen brauchst Du:

5dl. Milch
1 Vanillestengel
½ Esslöffel Maizena
1 Ei
2 Esslöffel Zucker

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Die Milch in eine Pfanne geben das Maizena dazugeben und mit einem Schwingbesen gut verrühren. Das Ei und den Zucker begeben und nochmals gut verrühren. Den Vanillestengel halbieren und in die Milch geben.

2. Die Pfanne auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen und bis kurz vors Kochen bringen, Pfanne vom Herd nehmen. 1-2 Minuten weiter rühren, den Vanillestengel herausnehmen Sauce in eine Schüssel giessen und auskühlen lassen.
Die Vanillesauce zu den Apfelküchlein servieren.

