

Geflügelleber-Crostini



Kürbis-Orangen-Suppe mit Ingwer



Blunzengröstl mit warmem Krautsalat



Böhmische Palatschinken

Geflügelleber-Crostini



8 Personen:

- *300g Hühnerleber*
- *4EL Zwiebeln, fein gehackt*
- *100g Butter*
- *1EL Kapern*
- *Zitronenschale (unbehandelt), gerieben*
- *1EL Petersilie, gehackt*
- *Schuss Whiskey (oder Weinbrand)*
- *16 kleine Weissbrotscheiben*

Zwiebeln in 30g zerlassener Butter hell anbraten. Geflügelleber klein schneiden, salzen, pfeffern, und zu den Zwiebeln geben. Kurz anbraten, mit Whiskey ablöschen.

Kapern, Zitronenschale und Petersilie zufügen, etwas abkühlen lassen.

Im Mixer fein pürieren, restliche Butter handwarm hinzufügen, würzig abschmecken.

Weissbrot im Toaster oder Backrohr knusprig tosten, Geflügellebermasse aufstreichen und sofort servieren.

Tipp:

- *Mit Petersilie oder Kapern garnieren*

Kürbis-Orangen-Suppe mit Ingwer



8 Personen:

- *400g Kürbis, geschält, entkernt*
- *80g Butter*
- *100g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *30g Mehl*
- *1,2l Gemüsefond oder Suppe*
- *0,4l Orangensaft, frisch gepresst*
- *0,4l Schlagobers*
- *Etwas Ingwer, frisch, fein gerieben*
- *Salz, Pfeffer*
- *8EL Schlagobers, cremig geschlagen*

Kürbis in Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel begeben, farblos rösten. Kürbiswürfel begeben und kurz dünsten. Mehl hinzufügen und gut verrühren.

Mit heißem Gemüsefond auffüllen und glatt verrühren, kochen bis der Kürbis weich ist.

Orangensaft und Schlagobers zur Suppe geben, noch 5 Minuten kochen, dann Ingwer begeben.

Suppe im Mixer mixen, nach Bedarf Konsistenz regulieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Mit cremig geschlagenem Obers schäumen.

Kochdauer ca 45 Minuten

Tipp:

- *Mit 2EL Grand Marnier verfeinern*
- *Mit etwas Kürbiskernöl oder Kürbiskernen servieren*

Blunzengröstl mit warmem Krautsalat



Blunzengröstel, 8 Personen:

- *1kg Blunzen*
- *1kg Erdäpfel, speckig, in der Schale gekocht, geschält*
- *200g Zwiebeln, geschält*
- *150g Schweineschmalz*
- *Salz, Pfeffer, Majoran, Rosmarin*

Blunzen enthäuten und in fingerdicke Scheiben schneiden. Erdäpfel in messerrückendicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln zur Hälfte feinwürfelig, die andere Hälfte in grobe Ringe schneiden.

Zwiebeln in wenig Schmalz hell anschwitzen. Erdäpfel begeben, rösten, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Rosmarin würzen. Erdäpfel aus der Pfanne heben, warmstellen.

Restliches Schmalz erhitzen, Blutwurst knusprig braten, Erdäpfel wieder begeben.

Krautsalat, 8 Personen:

- *1kg Weisskraut, ohne Strunk und Aussenblätter*
- *1/2l Suppe oder Wasser*
- *2TL Kümmel, ganz*
- *6EL Apfelessig*
- *150g Speck*
- *3EL Pflanzenöl*

Kraut fein hobeln oder schneiden, einsalzen. Suppe mit Kümmel und Essig aufkochen, Kraut daruntermischen. Zugedeckt einige Minuten kochen, vom Herd nehmen. Überschüssige Flüssigkeit abschütten.

Speck kleinwürfelig schneiden, in einer Pfanne anrösten. Mit dem Salat vermischen, Öl hinzufügen, durchmischen und abschmecken.

Böhmische Palatschinken



8 Personen:

Palatschinkenteig:

- 280g Mehl
- ca ½ l Milch
- Prise Salz
- 4 Eier

Mohnfüllung:

- 300g Mohn
- 100g Staubzucker
- 5EL Honig, 4EL Rosinen
- 1l Milch
- Zitronenschale
- Ribislmarmelade

Powidlfüllung:

- 300g Powidl
- 30g Staubzucker
- 2EL Rum, Zimt
- 4EL Butter, erhitzt
- 4EL Mohn, gemahlen

Palatschinkenteig: Mehl, Milch und Salz mit Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Eier einrühren, Teig ca. 30 Minuten rasten lassen. Bei Bedarf mit etwas Milch verdünnen.

Mohnfüllung: Milch mit Honig, Rosinen und Zucker aufkochen, den geriebenen Mohn und die Zitronenschale darin aufwallen lassen, bis eine weiche geschmeidige Masse entsteht.

Powidlfüllung: Powidl mit Staubzucker, Rum und Zimt verrühren und erwärmen.

Gemahlenen Mohn mit Staubzucker vermischen.

Palatschinken backen. Jeweils eine dünn mit Ribislmarmelade bestreichen, darüber Mohnfülle verteilen. Eine andere mit der Powidlmasse bestreichen. Einrollen und gemeinsam anrichten.

Mit erhitzter Butter beträufeln. Mit Mohn-Zucker-Mischung bestreuen

Tipps:

- Mit Schlagobers oder Beeren garnieren