

10. Kochabend

Erbslisuppe mit Schäumchen

Bratwurst-Torte

Salat

Zimtcreme

Studentenschnitten

Erbslisuppe mit Schäumchen

für 4 Personen

Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 2 Schalotten, in feinen Streifen
- 500 g tiefgekühlte Erbsli
- 1 dl Weisswein
- 7 dl Gemüsebouillon
- 1 Bund Kerbel, zerzupft
- 200 g fettreduzierter Frischkäse (z. B. Philadelphia Joghurt)
- 1 dl Milch



Zubereitung

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Erbsli andämpfen. Wein dazugiessen, ca. 2 Min. einkochen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, ca. 5 Min. kochen.
2. Suppe in ein Mixerglas geben, Kerbel begeben, fein pürieren.
3. Frischkäse und Milch mit dem Mixstab aufschäumen, auf der Suppe anrichten.

Bratwurst-Torte

Ergibt 8 Stück

ZUTATEN

500 g Blätterteig

1 Weggli ersatzweise 1 Scheibe Weissbrot

1 dl Milch

400 g Bratwurst

200 g Kartoffeln mehligkochend

50 g Knollensellerie

100 g Champignons

100 g Wirz

1 Lauchstange klein

1 Bund Schnittlauch

1 Ei

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Paprika edelsüss

1 Esslöffel Senf gehäuft

2 Esslöffel Noilly Prat

2 Esslöffel Mehl

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 Teelöffel Rahm

ZUBEREITUNG

1. Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier belegen. Den Formenrand aufsetzen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. 1/3 des Teiges für den Deckel auswallen und zuschneiden. 2/3 des Blätterteigs dünn und so gross rund auswallen, dass man ihn in der Springform bis zum Rand hochziehen kann. Die Form damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel regelmässig einstechen. Kühl stellen, ebenso den Rest des Teiges.
3. Das Brot klein würfeln und zusammen mit der Milch in eine Schüssel geben 10 Minuten ziehen lassen.
4. Inzwischen das Wurstbrät aus der Haut in eine Schüssel drücken.
Kartoffeln
5. und Sellerie schälen und an der Bircherraffel zum Wurstbrät reiben.
6. Champignons und Wirz rüsten und beides fein hacken. Vom Lauch wird nur das Weisse verwendet; dieses in hauchfeine Ringe schneiden. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alle diese Zutaten ebenfalls zum Brät geben.

7. Das Weggli oder Brot ausdrücken und zum Brät geben. Ei, Salz, Pfeffer, Paprika, Senf und Noilly Prat gut verrühren und ebenfalls beifügen. Zuletzt das Mehl darüberstäuben. Alles zu einem Fleischteig mischen. In die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Den Blätterteigrand über die Füllung klappen. Eigelb und Rahm verrühren und den Teigrand damit bestreichen.
8. Den Teig- Deckel auflegen. Diesen mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel regelmässig einstechen. Nach Belieben die Torte mit Teigresten verzieren und diese ebenfalls mit Eigelb bestreichen.
9. Die Bratwurst-Torte im heissen Ofen in der Mitte einschieben. Die Hitze auf 180 Grad Umluft (Unter-/Oberhitze 200 Grad) reduzieren und die Torte 50 Minuten goldbraun backen. Vor dem Aufschneiden 10 Minuten im ausgeschalteten und geöffneten Ofen ruhen lassen.



Dazu passen verschiedene Salate.

Zimtcreme

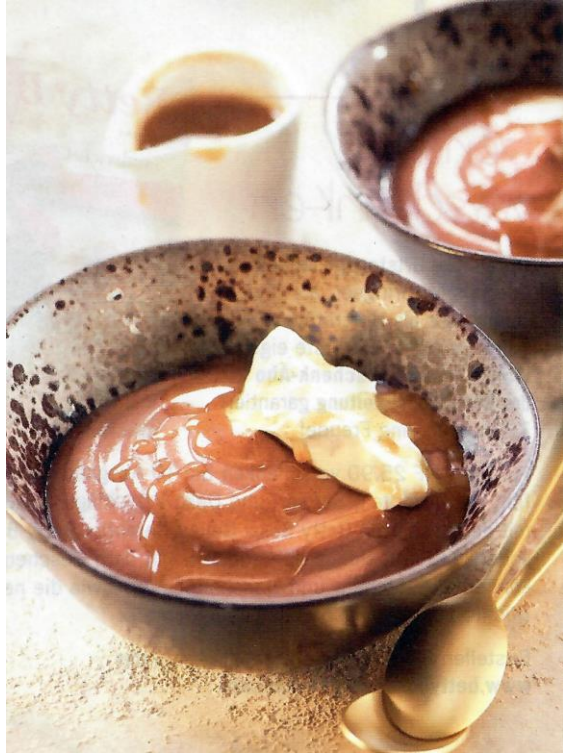
für 6 Schälchen

Zutaten

5 dl Milch
1 Zimtstange
1 KL Zimt
3 EL Zucker
1 EL Maizena
3 frische Eier
100 g dunkle Schokolade

1 dl Rahm

40 g Butter
2 EL flüssiger Honig
1 KL Zimt



Zubereitung

1. Milch und alle Zutaten bis und mit Eiern mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Minuten weiterrühren. Schokolade in eine Schüssel geben, Creme dazugiessen, mit dem Schwingbesen rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Creme glatt rühren, in die Schälchen verteilen. Rahm steif schlagen, darauf verteilen.
3. Butter und Honig warm werden lassen, Zimt darunter rühren, darüberträufeln.

Studentenkuchen

Mürbeteig:

120 g Mehl

1 Prise Salz

mischen

60 g Butter

mit dem Mehl verreiben, eine Mulde formen

3 KL Zucker

1 Eigelb

2 EL Wasser

in die Mulde geben, alles rasch zu einem Teig zusammenfügen, zugedeckt kühl stellen

Füllung:

100 g gemahlene Nüsse

2 EL Paniermehl

1/3 TL Backpulver

1 EL Schokoladepulver

1 KL Zimt

4 EL Zucker

1 Prise Salz

in einer Schüssel mischen

1 Ei

3 EL Milch

3 EL Rahm

zusammen verrühren, mit der Nussmasse mischen



Formen:

Das Backblech mit Butter bestreichen und den Ofen vorheizen.

Den Teig rund auswallen und das Blech damit belegen, den Boden mit einer Gabel einstechen.

2 EL Aprikosenkonfitüre

Teigboden damit bestreichen

Die Füllung auf der Konfitüre verteilen und im Ofen bei 180°C 20-30 Minuten backen.

1/2 P. Kuchenglasur

nach Anleitung schmelzen und den Kuchen damit glasieren