

Apfelkuchen

(Das ist unser „Standard-Kuchen“ zur Gravensteiner-Ernte-Zeit!)

Zutaten: etwa 400 g gefrorener Blätterteig
 ca. 6 – 8 Äpfel (Gravensteiner)
 4 Esslöffel. Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Die Blätterteigplatten auftauen lassen und eine gefettete Quiche-Form (Durchmesser 30 cm) komplett damit auslegen. Alle Teigränder gut zusammen drücken.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Achtel schneiden. Spiralförmig dicht an dicht auf den Blätterteig legen.

50 – 60 Min. bei 200 °C backen.

Die Aprikosenkonfitüre einmal aufkochen und sofort nach dem Backen auf den noch heißen Kuchen pinseln.

Man kann den Kuchen kalt oder warm genießen. Sehr lecker mit Sahne und/oder Vanilleeis!

Mangold-Röllchen mit Weißweinsauce

Zutaten:

- 1 kg Mangold
- 100 g Möhren
- 1 Zwiebel
- 3 Eßl. Butter
- 250 g frische rohe Bratwurstmasse
- 300 g Mett
- 2 Eßl. Crème fraiche
- 2 Eier
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- ½ Tl. abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
- 125 ml trockenen Weißwein
- 125 ml süße Sahne
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Cayennepfeffer

Zubereitung:

Mangold putzen und die dicken Blattstiele bis zum Blattansatz entfernen, die Blattrippe flach schneiden. Blätter ganz kurz in kochendem Wasser blanchieren, damit sie geschmeidig werden. Dann sofort kalt abschrecken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Möhren und Zwiebel schälen und fein würfeln, Mangoldstiele fein würfeln. Zwiebel in 1 Eßl Butter weich dünsten. Möhren und Mangoldstiele hinzufügen und ebenfalls weich dünsten. Das Gemüse abkühlen lassen. Aus der Bratwurstmasse, Mett, Crème fraiche, Eiern und Gemüse einen Teig bereiten und mit Salz, Pfeffer und wenig abgeriebener Zitronenschale würzen. Nun die Mangoldblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Auf jeden Blatt einen Eßlöffel der Füllung geben und in das Mangoldblatt einwickeln. Mit einem festen Baumwollbindfaden zusammenbinden. Restliche Butter in einem Bräter erhitzen und die Röllchen darin von allen Seiten anbraten. Mit Weißwein ablöschen und die Sahne angießen. 30 Minuten garen. Die Röllchen herausnehmen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Sauce aufschlagen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und ganz wenig Cayennepfeffer abschmecken und getrennt zu den Röllchen reichen.

Tomatensuppe mit Kokosmilch

Zutaten:

2 Esslöffel Butter oder Öl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 walnussgroßes Stück Ingwer

1 Packung Tomatenstücke im Tetra-Pack oder 4 dicke vollreife Fleischtomaten

150 ml Kokosmilch

200 g Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, 1 gestr. Teel. Curry

Zubereitung

die geschnittene Zwiebel und die Knoblauchzehe in Butter leicht andünsten, die Tomaten den Ingwer, die Kokosmilchbrühe und die Gewürze dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Anschließend pürieren und danach durch ein Sieb streichen.

Ein Klecks halbgeschlagene Sahne obenauf geben