

Das perfekte Landjugend Dinner

Schafkäse fein garniert mit roter Rübe und Apfel

1 Rolle Schaffrischkäse

400g rote Rüben

100g Wallnüsse

2stk. Apfel

2 Esslöffel Honig

Schwarzer Balsamicoessig

1 Portion Vogerlsalat

Zubereitung:

Rote Rübe und Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Honig mit einem Schuss Wasser in Pfanne erhitzen, anschließend Wallnüsse darin schwenken. Zu den Überresten des Honigs Balsamicoessig und Wasser geben. Erneut Aufkochen – Dressing. Schaffrischkäse in Scheiben schneiden und goldgelb anbraten.

Abwechselnd Apfel und Rote Rübe kreisrund am Teller auflegen. Vogerlsalat in die Mitte und am Umfang Wallnüsse und Schafkäse aufteilen. Dressing darüber und fertig.



Champignoncremesuppe

150 g Champignons

70 g Champignons für Suppeneinlage

0,75 l Gemüsesuppe

0,125 l Schlagobers

0,125 l Sauerrahm

20 g Mehl

1 Prise Muskat

1 EL Olivenöl

1 TL Petersilie

1 Prise Pfeffer

1 Prise Salz

1 Schuss Zitronensaft

1 Stk. Zwiebel

35 min. Gesamtzeit

15 min. Zubereitungszeit

20 min. Kochzeit



Zwiebel schälen, dann in Würfel schneiden und glasig in Olivenöl andünsten. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons kurz mit der Zwiebel andünsten. Einen Schuss Zitronensaft zufügen.

Mit dem Mehl anschwitzen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Das Schlagobers hinzugeben, umrühren und würzen.

Die Suppe nach 20 Minuten Kochzeit vom Herd nehmen und mixen. Den Sauerrahm in der Suppe untermengen.

Die Petersilie sehr fein hacken. Die übrigen Champignons für die Suppeneinlage entweder klein schneiden oder als ganze Stücke in die Suppe geben, mit Petersilie verfeinern, einige Minuten ziehen lassen, danach servieren.

Burger

Burger-Brötchen: (für etwa 10 Stück)

Zutaten:

500g Mehl (Typ 405)

2EL Zucker

1EL Salz

1 Würfel frische Hefe

75g weiche Butter

200 ml lauwarmes Wasser

Sesam zum Bestreuen

1 Ei

1EL Milch



Zubereitung:

Mehl, Zucker und Salz vermengen, Hefe hineinbröckeln und die weiche Butter mit 200ml lauwarmen Wasser dazugeben und alles vermengen. Zugedeckt ca. 30 min ruhen lassen.

Teig kurz durchkneten und kleine Brötchen formen, mit Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen und noch einmal zugedeckt 30 min gehen lassen. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Dann das Ei mit der Milch vermischen und die Brötchen damit bestreichen. Sesam draufstreuen und für ca. 20 Minuten backen.

Sonstige Zutaten:

Ca. 10 mittelgroße Salatblätter

2 Packungen WOERLE Burgerkäse (jew. 5 Stück)

Ca. 1 kg Faschiertes

Ketchup

Zahnstocher

Regionales Gemüse zum Füllen:

Zb.: 3 große Tomaten, 1 Zwiebel

Während die Brötchen noch backen, das Gemüse schneiden (Tomaten in dünne Scheiben) und den Salat waschen. Dann das Faschierte mit etwas Salz, Pfeffer und evtl. Gewürzen mischen und daraus kleine Patties formen. Die Brötchen nach dem Auskühlen aufschneiden und mit Ketchup auf beiden Seiten bestreichen. Danach jeweils auf die Unterseite ein Salatblatt legen. Die Burgerpatties werden

währenddessen mit Öl in der Pfanne f gebraten und kurz bevor sie in die Burger gelegt werden kommt ein Stück Käse darauf. (Je nach Größe der Patties kann die Käsescheibe zerteilt werden; das restliche Stück dann einfach direkt auf das Salatblatt-also unter den Patty legen.) Nachdem der Käse in der Pfanne auf dem Fleisch leicht angeschmolzen ist, kann er auf das Salatblatt gelegt werden. Auf ihn wird dann das restliche Gemüse platziert und der Burger-Deckel am Schluss darauf geben. Um dem Ganzen einen besseren und stabileren Halt zu geben, ist es ideal den Burger durch 1 bzw 2. Zahnstocher zu fixieren. Dann ist er servierbereit.

Paprikahendl mit Spätzle

1 Huhn
2 Zwiebel
1 grüner Paprika
1/8 l Sauerrahm
1 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver
1 EL Mehl
¼ Gemüsesuppe
Salz



Spätzleteig:

3 Eier
200g Mehl griffig
1 EL Öl
Salz

Zubereitung:

Paprikahendl

Huhn waschen, trockentupfen, vierteln und salzen. Zwiebeln und Paprika würfelig schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und Hühnerteile beidseitig goldbraun anbraten. Aus der Pfanne geben und im Bratrückstand Zwiebeln und Paprika anrösten. Tomatenmark und Paprikapulver hinzugeben. Anschließend mit Gemüsebrühe aufgießen. Das Hühnerfleisch in die Soße geben und für ca. 25 min. weichdünsten. Mehl mit Sauerrahm versprudeln und damit die Soße binden und für 3 min. verkochen lassen.

Spätzle

Eier verrühren. Mehl, Salz und Öl beifügen und gut miteinander vermischen. Den Teig bei kochendem Wasser durch ein Spätzlesieb drücken. Die Spätzle kurz aufkochen lassen und anschließend abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Topfen-Erdbeer-Creme mit gefülltem Stanitzel

Stanitzel:

1 Ei

50 g Staubzucker

50 g glattes Mehl

Creme:

250g Topfen

250g Schlagobers

250g Erdbeeren

4 Blatt Gelatine

Zucker und Zitronensäure nach belieben



Zubereitung:

Stanitzel

Ei mit dem Zucker verrühren, dann das Mehl einmischen. Dabei nur kurz rühren!

Die dickflüssige Teigmasse portionsweise mit einem Esslöffel auf ein Backblech (ausgelegt mit Antihaf-Backpapier) in Kreisform (ca. 10 cm Durchmesser) aufstreichen. Pro Tütenkreis ca. 1 1/2 Esslöffel Teig mit dem Löffelrücken zu einem Kreis streichen. Im auf 180 °C vorgeheizten Rohr 7 bis 8 Minuten backen.

Nach dem Backen sofort einzeln mit einer Palette vom Blech lösen und noch heiß mit einem Kochlöffelstiel zu Stanitzeln drehen. Dafür die gebackene Teigkreise in die Handfläche legen und mit dem Löffelstiel das Stanitzel drehen. Die überlappenden Teigränder zusammendrücken.

Creme

Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Gelatine in kaltes Wasser einweichen und das Schlagobers schlagen. In einer zweiten Schüssel den Topfen, den Zucker und die Zitronensäure miteinander vermischen. Gelatine erhitzen und unter ständigem Rühren unter die Topfenmasse geben. Danach vorsichtig das geschlagene Schlagobers unterheben. Nun können die Gläser und die Stanitzel abwechselnd mit der Creme und den geschnittenen Erdbeeren befüllt werden.

