

Das diesjährige Motto:



In diesem Jahr haben wir folgende Rezepte ausprobiert:

- Blumentopfbrote**
- Gewürzschiffe**
- Drei Käse Spaghetti**
- Kartoffelpuffer**
- Pflaumen im Speckmantel**
- Leckeres Apfeldessert**
- Brot-Chips**
- Himbeer-Schichtspeise**
- Kartoffelpuffer**
- Multivitaminsaft**
- Schokocrossis**
- Salat Augustus**

Ich möchte auch nicht unerwähnt lassen, dass wir dieses Jahr bereits zum fünften Mal die Küche des Restaurants Kreuz in Belp mitbenutzen durften. Hier nochmals herzlichen Dank an Arnold Tännler.

Im weiteren möchte ich mich auch für die tatkräftige Unterstützung von Sarah Tanner aus Toffen bedanken.

Blumentopfbröte

Die neuen Tontöpfe sollte man auf jeden Fall vor dem ersten Verwenden sehr gut auswaschen und trocknen lassen. Gut mit Öl auspinseln und für 30 Minuten in den 250 Grad heißen Ofen stellen.

Vor dem Einfüllen des Teiges den Boden mit Backpapier auslegen und die Wände wieder gut einölen.

Die gebrauchten Töpfe nur trocken ausreiben, nicht waschen. Wurden sie dennoch gewaschen müssen sie wieder neu eingebrannt werden

Die Blumentopfbröte kann man am besten als essbare Tischdekoration oder als Mitbringsel zu einer Feier verwenden. Die Grösse der Töpfe kann man selber bestimmen, natürlich kann jeder beliebige Brotteig verwendet werden, dieses Rezept ist nur ein Beispiel. Auf jeden Fall ist es ein Hingucker Man kann auch eine Schleife um den Topf binden und Namensschilder hineinstecken.

250gr. Halbweissmehl
500gr. Weissmehl
1 Teel. Salz
20gr. Hefe
1 Essl. Malzextrakt
25gr. Butter
2dl. Milch
2dl. Wasser
1 Eigelb



1. Das Mehl mit den Salz mischen.
2. Die Butter und die Hefe in lauwarmer Milch etwas weich werden lassen und mit den restlichen Zutaten zum Mehl geben.
3. Nun alles zu einem weichen glatten Teig kneten.
4. Den Teig in die Töpfe füllen sie sollten bis 2/3 gefüllt sein hast Du nicht genug Blumentöpfe kannst Du aus dem restlichen Teig Weggli machen. Den Teig zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen. Besteiche die Bröte mit Eigelb und backe sie im vorgeheizten Ofen 20 –25 Minuten
5. Nach dem Backen den Rand mit einem Messer lösen, das Brot herausnehmen und auskühlen lassen. Erst dann wieder in die Form zurückgeben.

Gewürzschiffe

Für vier Personen brauchst Du:

4	Zucchini
500gr.	Hackfleisch
1	Ei
	Paniermehl
1 Essl	Tomatenmark
1 Teel	Kümmel
1 Teel	Kardamon
1 Teel	Zimt
1 Messerspitze	Koriander
	Salz,
Cayennepfeffer, Chillipulver	
4	Tomaten
3	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
8	schöne Basilikum
8	Zahnstocher



1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Das Paniermehl die Gewürze Ei und Tomatenmark 2 gehackte Schalotten und 1 Knoblauchzehe mit dem Hackfleisch gut vermischen.
3. Zucchini längs halbieren und das Innere herauschaben und beiseite stellen. Eine Gratinform mit Oel ausreiben, den Backofen auf 180Grad vorheizen.
4. Die Zucchini mit der Hackfleischmischung füllen und in die Gratinform stellen .
5. In der Zwischenzeit die Tomaten und das ausgekratzte Fleisch der Zucchini fein schneiden mit der Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und alles zusammen kochen (Tomatensauce). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Mixer pürieren.
6. Die Zucchini im Ofen etwa 30 Minuten backen.
7. Die fertigen Zucchini auf die Tomatensauce anrichten und die Basilikumblätter auf die Zahnstocher stecken.
8. Stecke je zwei Basilikumsegel in die Zucchinischiffchen.



Drei Käse Spaghetti

Für vier Personen brauchst Du:

400gr. Spaghetti
300gr. Mascarpone
200gr. Gorgonzola
60gr. Geriebenen Parmesan
1 Bund Petersilie
Salz ,Pfeffer



1. Die Petersilie waschen und fein hacken.
2. Mascarpone in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Gorgonzola zerbröseln und zum Mascarpone geben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Spaghetti in viel Salzwasser al dente kochen, abschütten und zurück in die Pfanne geben.
4. Die Mascarponesauce über die Spaghetti geben, unterrühren die Petersilie und den Parmesan darüberstreuen.



Kartoffelpuffer

Für vier Personen brauchst Du:

1kg Kartoffeln
2 Eier
1tl Salz
Oel zum Braten



1. Die Kartoffeln waschen , schälen und mit der Röstiraffel reiben.
2. Die geriebenen Kartoffeln in ein Küchentuch geben und den Saft gründlich auspressen.
3. Die Eier mit dem Salz verrühren , die Kartoffeln dazugeben und vermischen. In einer Bratpfanne das Oel erhitzen. Löffelweise den Kartoffelteig hineingeben, zu kleinen Puffern flach drücken und von beiden Seiten goldgelb braten.

Dazu passt ein feiner Salat.



Pflaumen im Speckmantel

Für vier Personen brauchst Du:

2 Beutel Dörripflaumen ohne Stein
2 Päckchen Bratspeck
 Zahnstocher



1. Ofen auf ca. 200 Grad vorheizen
2. Jeweils eine Pflaume in eine Scheibe Speck einrollen, einen Zahnstocher zum fixieren durchstechen.
3. Lege die Pflaumen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 10 Minuten im Backofen knusprig backen

Eignet sich sehr gut als Apero.



Leckeres Apfeldessert

Für vier Personen brauchst Du:

800gr. Aepfel
2 Becher Joghurt
2 Becher Rahm
 Zimt
 Brauner Zucker



1. Die Aepfel schalen und in kleine Stücke schneiden.
2. Mit wenig Wasser ,Zimt und braunem Zucker kochen die Aepfel sollten noch bissfest sein.
3. Den Apfelkompott in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.
4. Den Rahm steif schlagen und mit dem Joghurt vermischen. Ueber das ausgekühlte Apfelkompott geben und mit braunem Zucker bestreuen.



Brot- Chips

Für vier Personen brauchst Du:

80g Butter
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
1 Baguette
1 Bund Schnittlauch



1. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse pressen, mit der weichen Butter mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Brot in sehr dünne Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.
3. Die Brotscheiben mit Butter bestreichen. Im Ofen auf 200 Grad 8-10 Minuten goldbraun rösten. Den Schnittlauch schneiden und über die heißen Brotchips streuen.



Himbeer-Schichtspeise

Für vier Personen brauchst Du:

500g Himbeeren frisch oder tiefgekühlt
2dl Rahm
500g Magerquark
50g Zucker
200g Amarettini-Biskuits



1. Die Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken oder im Mixer pürieren.
2. Den Rahm steif schlagen, den Quark mit dem Zucker aufschlagen und mit dem Rahm, vermengen.
3. Die Amarettini zerbröseln . 4Gläser bereit stellen , erste Schicht etwas Amarettini-Krümel dann den Quark darauf eine Schicht Himbeeren wiederholen bis die Gläser voll sind.



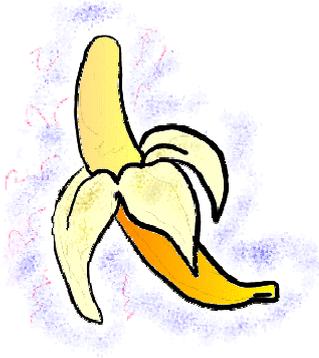
Multivitaminsaft

Für vier Personen brauchst Du:

- 2 Nektarinen
- 2 Bananen
- 2dl Ananassaft
- 2dl Apfelsaft
- 2dl Orangensaft
- 4dl Mineralwasser



1. Die Früchte schälen und zerkleinern. Danach in den Mixer
2. Die Säfte dazugeben und mixen, un in einen Krug giessen mit dem Mineralwasser auffüllen. Fertig ist ein herrlicher gesunder Durstlöscher.



Schokocrossis

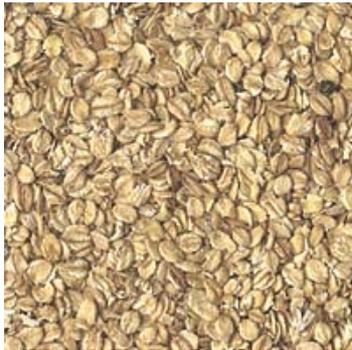
Für vier Personen brauchst Du:

200 g Kochschokolade
150 g Cornflakes
50 g Mandelstifte
50 g Haferflocken



1. Die Schokolade schmelzen am besten im Wasserbad.
2. Die Cornflakes, Mandelstifte und Haferflocken mit der Schokolade mischen.
3. Mit einem Löffel kleine Häufchen abstechen und zum Abkühlen auf ein Blech mit Backpapier legen .

Fertig sind die leckeren Schokocrossis!



Salat Augustus

Für vier Personen brauchst Du:

2 Eisbergsalat
500 gr. Pouletbrust
50 gr. Speckwürfeli
4 Scheiben Weissbrot
oder Baquette
3
Knoblauchzehen
6 Essl. Olivenöl
2 Essl.
Weissweinessig
Mayonnaise
Senf
Zitronensaft
Salz ,Pfeffer
50 gr. Parmesan



1. Salat rüsten gut waschen und kühl stellen
2. Die Pouletbrust in Streifen schneiden und in etwas Olivenöl anbraten, die Speckwürfeli dazugeben und zusammen fertig braten..
3. Die Mayonnaise ,Senf und Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit dem Essig und Oel verrühren.
4. Das Brot wenig Olivenöl knusprig braten und mit einer Knoblauchzehe darüberreiben.
5. Salat mit der Sauce, Speckwürfeli und Parmesan mischen und das Poulet darauf anrichten und mit dem Knoblauchbrot servieren.

