

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

Zwiebelrezepte zum "Weinen Gut"



Veranstalter Kfd - Spay

14.11.2012

Lauwarmer Kürbis-Zwiebel-Salat

1 Hokkaido-Kürbis (ca.1 kg) waschen, vierteln,
Kerne entfernen und die Viertel schälen.
Kürbis in kleinere Spalten schneiden.

5 EL Sojasoße

2 EL Honig

2 EL Sonnenblumenöl

1 rote Zwiebeln schälen und fein reiben, alles gut verrühren, mit
Pfeffer würzen.

Kürbisspalten mit der Marinade vermischen und auf eine Fettpfanne
geben.

Im Backofen ca. 30 Minuten backen, zwischendurch einmal wenden.

3 rote Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

150 g Rauke putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Kürbisspalten etwas abkühlen lassen.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen,

60 g Bacon, Scheiben halbieren und dann knusprig auslassen
und auf ein Küchenkrepppapier legen.

Zwiebeln ins Speckfett geben und andünsten,

mit ca. 6 EL heißem Wasser und 4 EL Weißwein-Essig ablöschen.
Kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Heiße Marinade mit den Kürbisspalten und Speck mischen.

Rauke und ca. 50 g schwarze Oliven unterheben.

Auf Teller sofort anrichten.

Zwiebel-Rahm-Senf-Suppe

1 kg Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

In einem Topf 2EL Margarine zerlassen, die Zwiebel darin goldbraun anbraten.

2 EL Mehl darüber streuen und unter Rühren mit

1/4 l trockenem Weißwein und
1 l Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze
ca. 10 Minuten köcheln lassen.

200 g Sahne und
100 g geriebener mittelalter Goudakäse und
Majoran dazugeben.

Die Suppe mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in Teller mit etwas Käse anrichten und servieren.

Menüauswahl

Zwiebel-Rahm-Senf-Suppe

Lauwarmer Kürbis-Zwiebel-Salat

Kleine Schinken-Zwiebel-Quiches

Wurst-Zwiebel Salat

Zwiebelrösti mit Dillcreme

Zwiebel-Majoran-Püree

Zwiebel-Putenröllchen

Zwiebelkuchen

Zwiebel-Rösti mit Dill-Creme

100 g Schmand
150 g Joghurt verrühren
1 Bund Dill hacken und unterrühren,
mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

4 Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel gross braten,
aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchenkrepp legen und
abtropfen lassen.

500 g Kartoffeln, festkochend, schälen, waschen und grob
raspeln. Auf ein Sieb geben, damit die Flüssigkeit ablaufen
kann. Flüssigkeit bis auf die Kartoffelstärke abgießen.
Kartoffelmasse in die Schüssel zurückschütten,
mit 1 Ei und 1 gestrichenen EL Mehl verrühren.

Gebräunte Zwiebeln unterheben.

Öl in der Pfanne erhitzen, Teig löffelweise hineingeben, zu
Talern formen und von jeder Seite braun braten.

Rösti auf Salatblättern anrichten,
jeweils einen Klecks Dill-Creme und mit einem TL Kaviar und
mit Dillzweigen garnieren.

Wurst-Zwiebel-Salat

500 g Fleischwurst pellen und in dünne Scheiben schneiden.

400 g geräucherte Krakauer
300 g Cabanossi in dünne Scheiben schneiden.

2 rote Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.

1 Bund Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

1 EL süßer Senf
2 EL scharfer Senf
4 EL Weißwein-Essig
Salz und Pfeffer verrühren.

8 EL Sonnenblumenöl in einem dünnen Strahl unterschlagen.

Wurst, Zwiebeln und Vinaigrette mischen und 1 Std. im
Kühlschrank ziehen lassen.

1 Bund Petersilie grob hacken,
1 Bund Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Kräuter unter den Salat mischen und abschmecken.

Zwiebel-Putenröllchen

3 Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden.

1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen, 2/3 Zwiebeln darin andünsten, danach herausnehmen.

4 Putenschnitzel quer halbieren, evtl. etwas flacher klopfen.

Mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gedünstete Zwiebeln darauf verteilen, aufrollen und mit Bacon umwickeln.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Röllchen darin rundherum anbraten, restliche Zwiebeln mitbraten.

1 EL Mehl darüber stäuben, anschwitzen mit ca. 1/2 l Fleischbrühe ablöschen, aufkochen und 20 Minuten schmoren.

Röllchen herausnehmen und warm stellen.

Soße mit Mehlbutter etwas binden und abschmecken.

Zwiebelkuchen

500 gr. Mehl

1 Pck. Hefe

60 gr. Butter

2 Tl Salz

¼ l lauwarme Milch

zu einem glatten Teig verkneten, warm stellen.

1 kg Zwiebeln

in Ringe schneiden,

200 gr. Dörrfleisch

würfeln, in einer Pfanne
anbraten
und dünsten.

Teig durchkneten auf einem gefetteten Blech ausrollen
Zwiebel- Dörrfleischgemisch darauf geben,

300 gr. Sahne

4 Eier

½ Tl Kümmel

Salz, Pfeffer

verrühren, über die
Zwiebeln gießen.

Bei 200° ca. 30Min. backen.

Zwiebel-Majoran-Püree

1 kg mehlig kochende Kartoffeln schälen, waschen, grob
würfeln und kochen.

2 Zwiebeln schälen und fein würfeln.

4 Scheiben Bacon ohne Fett in der Pfanne knusprig braten,
herausnehmen.

Zwiebeln im Speckfett braun braten.

1/4 l Milch erhitzen.

6 Majoran Stiele abzupfen.

Kartoffeln abgießen und grob zerstampfen, Milch unterrühren.
Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

Speck in Stücke brechen, mit den Zwiebeln unter das Püree
heben.