

# Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

„Brunch“



Veranstalter Kfd - Spay

30.03.2011

## Bauernomelett

500 g Pellkartoffeln (vom Vortag)  
pellen und in dickere Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform mit Bacon dicht an dicht legen, so dass sie  
etwas ca. 2 – 3 cm über den Rand der Form lappen.

150 g Zucchini putzen, in dünne Scheiben schneiden.

1 große Zwiebel pellen und fein würfeln.

Kartoffeln, Zwiebeln und Zucchini vermischen und in der Form  
gleichmäßig verteilen.

Mit Salz und Pfeffer gut würzen und mit Olivenöl beträufeln.

200 ml Sahne mit  
5 Eier verquirlen  
Mit Paprikapulver würzen und über die Kartoffeln gießen.

Den überlappenden Speck darüber schlagen.

Im Backofen bei 180° auf der untersten Stufe 15 – bis 20 Min.  
Backen bis das Ei gestockt ist.

## **Paprikasuppe**

2 Zwiebeln  
pellen und in dünne Scheiben schneiden, in einem Topf mit  
Margarine andünsten.

2 Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, dazugeben.

2 Knoblauchzehen pellen und klein hacken, dazu geben.

Mit 1L Fleischbrühe ablöschen, Suppe ca. 15 Min. köcheln  
lassen.

Je 2 rote und grüne Paprikaschoten säubern, innen entkernen  
und in Streifen schneiden.

150 g Cabanossi in Scheiben schneiden.

Beides zur Suppe geben und weitere 15 Min. köcheln lassen

Mit Salz, Pfeffer a. d. M. pikant abschmecken.

## **Menüauswahl**

Paprikasuppe

Bauernomelett

Wurst-Käse-Pasteten

Winzer Vesper

Gefüllte Peperoni

Chorizo in Apfelwein

Heringssalat

Partysonne

Mangodessert

## **Wurst – Käse – Pasteten**

400 g frischer Blätterteig

200 g Schweinebrät            mit  
2 Stangen Sellerie            fein gehackt,  
100 g Edamer                 gerieben gut vermengen.

2 kleine Äpfel  
schälen, entkernen, reiben mit der Brätmasse mischen.  
Mit Salz, Pfeffer würzen.

2 Eier verquirlen, die Hälfte untermischen, gut durchrühren.

Den Blätterteig zu Quadraten von 15 cm Seitenlänge schneiden.

Die Füllung auf die Quadrate verteilen, die Kanten mit Ei bestreichen, den Teig zu Taschen zusammenklappen, mit Ei bestreichen.

Auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.  
Bei 200° ca. 25 Minuten backen.

## **Chorizo in Apfelwein**

3 TL Olivenöl  
1 kleine Zwiebel, feingehackt  
1 1/2 TL Paprika  
125 ml trockener Apfelwein  
4 EL Hühnerbrühe  
1 Lorbeerblatt  
280 g Chorizowurstchen, in schräge Scheiben geschnitten  
2 TL heller Balsamicoessig, nach Geschmack  
2 EL Petersilie, gehackt

### **Zubereitung:**

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin 3 Minuten dünsten.

Paprika zugeben und 1 Minute dünsten.

Apfelwein, Brühe und Lorbeerblatt zugeben und aufkochen lassen.

Chorizowurst zugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht einkocht.

Essig und Petersilie einrühren.

## **Gefüllte Peperoni (Spitzpaprika)**

12 Stck. Peperoni (rot und gelb, nicht die ganz scharfen)  
150 g Frischkäse  
150 g Quark  
3 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer, Chiliflocken

### **Zubereitung:**

Peperoni waschen, trocknen und oben den Stielansatz wegschneiden. Kerne und die weißen Trennwände entfernen. Im kochenden Wasser ca. 5 Min. blanchieren.

Knoblauchzehen pellen und mit Salz zerreiben

Quark und Frischkäse mit dem Knoblauch verrühren mit Salz, Pfeffer und Chili pikant abschmecken.  
Masse in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden, so erhält man einen Spritzbeutel.

Die Creme in die Paprika füllen, und auf einer Platte mit Salatblätter anrichten.

## **Winzer Vesper**

300 g Limburger oder Romadur  
300 g Fleischwurst  
Halbieren und in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben.

½ Salatgurke waschen, trocken reiben, halbieren, Kerne mit einem Löffel auskratzen und in Scheiben schneiden, mit den anderen Zutaten vermischen.

Salatsoße herstellen:

1 Zwiebel pellen und fein würfeln,  
4 EL Distel Öl  
2 EL Balsamico Essig, etwas Senf, Salz, Pfeffer a. d. M.,  
zerstoßenem Kümmel  
gut verrühren, mit der Winzer Vesper gut mischen.

Gut durchziehen lassen und mit Kresse garnieren.

## Obatzter

250 g Rahmcamembert, gut gereift, mit der Gabel zerdrücken.

50 g Butter  
100 ml Schmand  
3 EL dunkles Bier

sowie  
und  
gründlich unterkneten.

2 rote Zwiebeln pellen,  
die Hälfte davon klein würfeln und unter den Obatzter arbeiten.

Mit Salz, Pfeffer a. d. M. und Paprika würzen.

Restliche Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

1 grüne Paprikaschote waschen, trocknen, putzen und in feine Würfel schneiden.

Obatzter mit Kümmel betreut und dem Gemüse garniert servieren.

## Partysonne

500 g Mehl, 1 Pack. Hefe, 60 g Butter, 2 TL Salz,  
¼ l lauwarme Milch

Hefe in ein kleines Gefäß hinein bröseln,  
1 TL Zucker darüber streuen  
5 EL lauwarme Milch darüber gießen, verrühren und warm stellen. Butter in der restlichen Milch auflösen, Salz dazugeben.

1/3 vom Mehl in eine Schüssel sieben, aufgegangene Hefe dazugeben, restliche Milch darübergießen,  
1 Ei hineingeben und zu einem glatten Teig verkneten, restliches Mehl dabei nach und nach dazugeben.

Warm stellen.

Den Teig durchkneten, zu einer Rolle formen und in ca. 20 gleich große Stücke teilen. Zu Kugeln drehen und rosettenförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nicht zu dicht, da die Kugeln noch aufgehen. Zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen.

Die Partysonne mit verquirltem Eigelb bestreichen und in bunter Folge mit Mohn, Sesam und Kümmel bestreuen.

Im Backofen 20 –bis 25 Minuten backen.

## Heringsalat

6 Matjesfilets in mundgerechte kleine Stücke schneiden.

250 g gek. Rindfleisch und  
300 g rote Bete (Glas)  
2 große Zwiebeln geschält  
2 große Essig Gurken  
2 säuerliche Äpfel entkernt  
300 g Pellkartoffeln ( Vortag )  
alles klein würfeln.

125 g. Miracel Wip mit  
3 EL Weinessig und  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
1 Msp. Zucker  
zu einer Marinade herstellen.

Alle Zutaten gut vermischen und gut durchziehen lassen.

## Mangodessert

3 Mangos  
2 EL Zitronensaft  
4 EL Zucker  
2 Eiweiß  
1 Msp. Salz  
125 g Sahne  
2 EL Borkenschokolade

Mangos schälen, das Fruchtfleisch rundherum vom Stein schneiden. Die Hälfte des Fruchtfleisches in kleine Würfel schneiden, den Rest mit Zucker und Zitronensaft pürieren.

Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen, 1 EL Zucker einrieseln lassen.

Sahne steif schlagen

Den Eischnee mit dem Mangopüree und der Sahne vermischen.

Zuletzt das gewürfelte Fruchtfleisch unterziehen.

Die Creme mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit Borkenschokolade verzieren.