

## Suppen

### Käse-Lauchsuppe für 6 Personen

500 g Hackfleisch	würzen, anbraten, krümeln,
1 Gemüsezwiebel	schneiden und zum angebratenen Fleisch geben
1 l Fleischbrühe (Würfel)	Fleisch ablöschen
	Salz, Pfeffer in die Fleischbrühe geben
2 Stangen Lauch	in feine Ringe schneiden und hinzugeben
1 Dose Champignons	schneiden und mit Pilzwasser hinzugeben
150 g Sahneschmelzkäse	hinzugeben
150 g Kräuterschmelzkäse	hinzugeben

Die Suppe 30 Minuten kochen.

Vegetarier können die Suppe auch ohne Hackfleisch zubereiten.

### Weiß-Bohnen-Eintopf

Ein dickes Püree aus gekochten getrockneten Bohnen ist die Basis dieses ländlichen Eintopfs aus der Toskana. Wärmt und sättigt.

Für 6 Portionen:

350g getrocknete weiße Bohnen	
(z.B. ital. Canellini)	
1 Lorbeerblatt	
5 EL Olivenöl	
1-2 mittelgroße Zwiebel	fein gehackt
1 Möhre	gewürfelt
1 Stange Sellerie	fein gehackt
3 mittelgroße Tomaten	gehäutet und fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen oder nach	fein gehackt
Geschmack mehr	
1 EL frische Thymianblättchen	
oder	
1 TL getrockneter Thymian	
750 ml Wasser	kochend
Salz, schwarzer Pfeffer	aus der Mühle
Etwas Olivenöl zum Servieren	

1. Bohnen sorgfältig verlesen, Steine entfernen. Gründlich unter fließendem Wasser abspülen. Mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen. Abtropfen lassen und in einem großen Topf 20 Minuten kochen. Abgießen und in den Topf zurückgeben. Mit kaltem Wasser bedecken und nochmals zum Kochen bringen. Lorbeerblatt zugeben und die Bohnen garkochen (1-2 Stunden). Nochmals abgießen, Lorbeerblatt entfernen.

2. Einen Teil der Suppe in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab zu einer sämigen Masse verarbeiten. Nach Bedarf etwas Wasser zugeben.

3. Öl in einem weiten Topf erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Möhren- und Selleriewürfel zugeben und ca. 5 Minuten dünsten.

4. Tomaten, Knoblauch und Thymian zugeben. Unter häufigem Rühren 6-8 Minuten weiterdünsten.

5. Mit dem kochenden Wasser ablöschen. Bohnen und Püree einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals 10-15 Minuten köcheln. In Suppentellern mit etwas Olivenöl anrichten.

Tipp:

Schneller geht's, wenn Sie statt getrockneter Bohnen solche aus der Dose einfach abtropfen lassen und das Rezept bei Schritt 2. beginnen.

## Salate

### Schichtsalat

1 Glas Sellerie	Sellerie klein schneiden
1 Apfel	würfeln
1 Dose Mais	abtropfen lassen
1 Dose Ananas	Saft auffangen
200g gekochter Schinken	klein schneiden
1 Stange Lauch	In feine Ringe schneiden
1 Glas Mirakel Wip	mit dem Ananassaft mischen
200 g geraspelter Käse (Gouda)	
6 hart gekochte Eier	in Scheiben schneiden

Die Zutaten nacheinander in eine Schüssel schichten. Das mit dem Ananassaft vermischte Mirakel Wip über den Salat gießen. Den geraspelten Käse über den Salat streuen.  
Im Kühlschrank durchziehen lassen.  
Zur Dekoration die Eierscheiben auf dem Salat verteilen.

## Nachspeisen

### Russische Verführung

1 Glas Sauerkirschen 100gr Zucker Mondamin	Saft mit Zucker aufkochen und mit Mondamin binden
100gr Bitterschokolade 4 Scheiben Vollkornbrot	Schokolade zerkleinern, Brot zerbröseln, beides mischen
400 gr. süße Sahne 1 Päckchen Sahnesteif 1 Päckchen Vanillezucker	steif schlagen

In einer Glasschüssel jeweils die Hälfte der Sauerkirschen, der Brot-Schokomischung und der Sahne übereinander schichten. Mit der anderen Hälfte in gleicher Weise verfahren.  
Die Schüssel für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### Whiskycreme

4 Blatt weiße Gelatine  
3 Eier  
50g Zucker  
150 ccm Whisky  
100 g Schokostreusel  
1 Becher Schlagsahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen.  
Whisky unterrühren. Ausgedrückte Gelatine in einem EL heißem Wasser auflösen.  
Die Eigelbmasse nach und nach dazugeben.  
Im Kühlschrank halbfest werden lassen.

80g Schokostreusel, geschlagene Sahne und Eischnee unterheben. Im Kühlschrank fest werden lassen (1 Std.).  
Mit restlichen Schokostreuseln verzieren.

### Eierlikörcreme

500g Quark 2 Eier 100g Zucker 1 Becher Schlagsahne Eierlikör 100 g Schokolade	Zutaten gut miteinander vermengen Steif schlagen und unterheben Nach Geschmack hinzugeben Raspeln und kurz vor dem Servieren unterrühren
--	---

## Kuchen

### Eierlikör-Kuchen

5 Eier  
250 g Puderzucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
1/4 l Öl  
1/4 l Eierlikör  
125 g Mehl  
125 g Kartoffelmehl  
1 Päckchen Backpulver  
Fett und Paniermehl für die Form



Eier, Puderzucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und zu einer cremigen Masse schlagen.

Dann nach und nach im Wechsel das Öl und den Eierlikör zugießen und gut verrühren.

Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver mischen und über die cremige Masse sieben.

Unterrühren bis ein glatter Teig entstanden ist (relativ flüssig).

Eine Kranzform gut einfetten und sorgfältig mit Paniermehl ausstreuen.

Den Teig in die Form füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Heißluft 150 Grad) ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Kurz abkühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

(Vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.)