



Vegetarisches Menü



Mariniertes Lauch



Rotkohl mit Äpfeln



Frische Früchte



Käse



Mariniertes Lauch

8 bis 10 schlanke Poreestangen (geputzt etwa 350 g)
1/3 Tasse Olivenöl
1/2 Tasse Weißweinessig
1/2 Tasse Weißwein
die inneren Teile von 2 kleinen Stangen Bleichsellerie

2 Lorbeerblätter
10 bis 12 Pfefferkörner
10 bis 12 Korianderkörner
1/2 TL Salz
3 Stengel Petersilie



Vom Poree die dunkelgrünen Blätter entfernen, das übrige waschen und, wenn die Stangen sehr lang sind, diese in etwa 7 cm lange Stücke schneiden. Dann werden sie in eine flache, emailierte, feuerfeste Kasserolle gelegt und mit dem Olivenöl, Weinessig und Wein begossen. So viel zugießen, dass der Porree bedeckt ist.

Selleriestangen in 7 cm lange Stücke und diese Stücke der Länge nach in Streifen von der Größe grüner Bohnen schneiden. Mit den restlichen Zutaten zum Porree geben. Das Ganze erhitzen und etwa 20 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze leise sieden. Über Nacht abkühlen lassen.

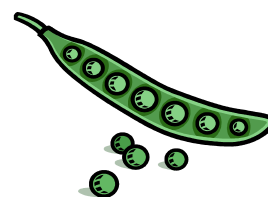


Frische Erbsencremesuppe mit Suppenklößchen

Frische Erbsencremesuppe

1500 g Pahlersbren mit Schoten (ohne Schoten etwa 4 Tassen)
1 1/2 l Wasser
1/2 mittelgroße Zwiebel, gehackt
3 bis 4 recht große Petersilienstengel
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
1 kleiner Kopfsalat (etwa 150 g)

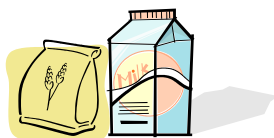
4 EL Butter
1/2 Tasse trockener Weißwein
1/4 Tasse Sahne
1 Prise weißer Pfeffer



Die Erbsen aus den Schoten streifen und mit dem Wasser, gehackter Zwiebeln, Petersilie, Salz und Zucker zum Kochen bringen, dann auf kleinerer Flamme etwa 40 Minuten köcheln. Den Salat waschen, putzen und zerpfücken. In einer Pfanne 3 Eßlöffel Butter zerlassen und die Salatblätter darin dünsten, bis sie ganz weich sind und die meiste Flüssigkeit verdunstet ist. An die Suppe geben und weitere 10 Minuten leise wallen lassen. Dann die Suppe im Mixer pürieren, immer 2 Tassen auf einmal, oder nach und nach durch ein feines Sieb pressen und in den Topf zurückgießen. Wein und Sahne hinzufügen, mit mehr Salz und einer Prise weißem Pfeffer abschmecken und den restlichen Eßlöffel Butter einrühren. Nochmals bis zum Siedepunkt erhitzen, ohne dass sie aufwallt, und mit Klößchen auf den Tisch bringen.

Suppenklößchen

6 EL weiche Butter
2 Eier
1 1/2 Tassen Mehl
1/3 Tasse Milch



1/2 Teelöffel Salz
1/8 Teelöffel Muskat
1/8 Teelöffel Cayennepfeffer

Die Butter in einer tiefen Schüssel schaumig rühren und die Eier darunterschlagen. Nach und nach abwechselnd Mehl und Milch unter ständigem Rühren zufügen und gut hineinmengen. Dann Salz, Muskat und Cayenne dazugeben und alles zu einer glatten, cremigen, aber einigermaßen festen Masse verarbeiten.

In einem großen Topf stark gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Teig haltteelöffelweise hineingeben. Die Klößchen zugedeckt etwa 15 Minuten leicht kochen, dann mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser schöpfen und in die Suppe geben. Sie können auch in Brühe gekocht werden.

Pilze und Kartoffeln in Weinsauce

50 g Wildpilze
5 EL Butter
2/3 Tasse gehackte Zwiebeln
1 zerdrückte Knoblauchzehe
1000 g mehlig Kartoffeln
1 3/4 Tassen trockener Weißwein
1 TL Salz, nach Geschmack mehr
250 g frische Champignons



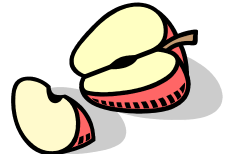
1/4 TL getrocknete Dillspitzen
1/4 TL getrockneter Thymian
4 EL gehackte Petersilie
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Die getrockneten Pilze in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen und damit bedeckt etwa 1 Stunde oder länger quellen lassen. Abseihen und die Flüssigkeit aufbewahren. Die eingeweichten Pilze sehr sorgfältig waschen, in breite Streifen schneiden und beiseite stellen. Die Pilzflüssigkeit durch mehrere Lagen von Quarktüchern oder einen Papierfilter gießen, danach in einem kleinen Topf auf 1 Tasse einkochen. In einem großen Saucentopf 3 Eßlöffel Butter zerlassen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin goldgelb anbraten. Die Kartoffeln schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Mit dem Weißwein aufgießen, Salz zufügen, umrühren und den Topf verschließen. Bei geringer bis mittlerer Hitze 10 Minuten dünsten, dann die eingeweichten Pilze mit der eingekochten Brühe hineinrühren. Alles zusammen unter gelegentlichem Rühren weitere 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln völlig gar sind. In der Zwischenzeit die Champignons waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die restliche Butter in einer Kasserolle zerlassen und die Pilzscheibchen mit den Kräutern unter ständigem Rühren darin weichdünsten. Wenn die Kartoffeln gar sind, die gebratenen Kräuterpilze hinzufügen und das Ganze im offenen Topf unter öfterem Rühren ein paar Minuten köcheln lassen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Flüssigkeit soll zu einer dicksämigen Sauce eingekocht sein. Heiß servieren.



Rotkohl mit Äpfeln



1000 g Rotkohl, geputzt und geschnetzelt
1 mittelgroße gelbe Zwiebel, gehackt
750 g säuerliche grüne Äpfel (Boskop),
geschält, vom Kernhaus befreit,
geviertelt und in Scheiben geschnitten
1/2 Tasse Butter
1 TL Salz

2 EL brauner Zucker (Rohzucker)
2 EL Obstessig
1/4 TL gemahlene Nelken
1 Prise Zimt
1 Prise Muskat
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
3/4 Tasse helles Bier

Rotkohl, Zwiebeln und Äpfel etwa 10 Minuten unter häufigem Rühren in der Butter anbraten, dann Salz, braunen Zucker, Obstessig, Nelken, Zimt, Muskat, schwarzen Pfeffer nach Geschmack und das Bier hinzufügen. Alles gut vermengen und im geschlossenen Topf bei mäßiger Hitze 1 Stunde dünsten, ab und zu einmal umrühren. Danach ist der Kohl fertig zum Auftragen. Er schmeckt aber besser, wenn man ihn erkalten läßt

