



# Netzwerk Rommerskirchen

## FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 23. Jan. 2018 um 10:30 Uhr in Nettesheim  
Rezepte für 6 Personen

### **Suppe:      Zwiebelsuppe mit Käsebaguettes**

#### **Zutaten**

- 3 Gemüsezwiebeln
- 3 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 80 gr Butter
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Tl getr. Thymian
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- Frische Petersilie
- 12 Scheiben Baguette
- 200 gr Bergkäse
- Salz, Pfeffer und Zucker
- 2 El Weißweinessig

#### **Zubereitung**

Alle Zwiebeln abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln mit Lorbeer und Knoblauch und Thymian darin andünsten.

Brühe dazu gießen und aufkochen. Zwiebeln in der Brühe bei milder Hitze 15 Minuten köcheln.

Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, Petersilie in Streifen schneiden, Thymian abzupfen.

Baguette-Scheiben auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen. Den Käse reiben und auf die Brotscheiben streuen und mit Pfeffer würzen. Den Backofengrill vorheizen.

Lauchzwiebeln in die Suppe geben und nochmal kurz aufkochen. Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.

Die Brotscheiben unter dem Backofengrill in 2-3 Minuten goldbraun und knusprig rösten.

Die Suppe mit Kräutern bestreut in Teller füllen und die Käsebaguettes auf die Suppe legen.

# Hauptgericht: Reibekuchen mit Schwarzbrot, Apfelmus und Lachstatar

## Zutaten

### Für die Reibekuchen:

- 2 kg dicke Kartoffeln
- 2 dicke Zwiebeln
- 3 Eier
- Mehl nach Bedarf
- 1 geriebenes trockenes Brötchen
- Salz
- Sonnenblumenöl zum Ausbacken

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und die Zwiebeln würfeln

Die geschälten Kartoffeln auf einer großen Reibe nicht zu fein reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier und die gewürfelten Zwiebeln dazugeben, etwas Mehl und geriebenes Brötchen ebenfalls.

Alles gut miteinander vermischen, damit ein schöner Teig entsteht.

Die Reibekuchen in Sonnenblumenöl ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### Für das Lachstatar:

- 250 gr rohes Lachsfilet
- 250 gr Räucherlachs
- 3 Schalotten
- 4 El Dill gehackt
- 7 El Olivenöl
- Etwas Limettensaft, frisch gepresst
- 1 Becher Crème fraiche mit Kräutern

## Zubereitung

Den Lachs und die Schalotten in ganz feine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten vermengen

Und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Durch die Säure der Limette wird der Lachs leicht gebeizt.

Das Tatar mit einem Klecks Crème fraiche darauf zu den Reibekuchen servieren.

### Für das Apfelmus:

- 2kg Äpfel
- Etwas Wasser oder Apfelsaft
- 150 gr Zucker
- Zimtstange
- Vanilleschote

## Zubereitung

Die Äpfel schälen und vierteln, dann zusammen mit Wasser und Zucker zum Kochen bringen.

Zimt und Vanille zugeben und die Äpfel weichkochen. Zimt und Vanille herausnehmen und die

Äpfel so pürieren, dass noch etwas Biss vorhanden ist.

In einem Schälchen zu Reibekuchen und Schwarzbrot servieren

## Das Schwarzbrot besorgen wir im Klosterladen in Knechtsteden

PS. Wer Rechtschreibfehler findet, darf sie behalten !!!!