



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 25. Sept 2018 um 10:30 Uhr in Nettesheim
Rezepte für 7 Personen

Witlofsoep / Chicoréesuppe

Zutaten für 7 Portionen:

- 40 g Butter
- 1 Zwiebel(n), fein geschnitten
- 800 g Chicorée
- 1 kleine Möhre(n), gewürfelt
- 2 Stange/n Staudensellerie, in Scheibchen
- 1 Stange/n Lauch, in dünnen Ringen
- 1 ½ Liter Geflügelbrühe
- 125 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- 100 g Bacon, in dünnen Streifen
- 1 Stück(e) Chicorée, Blätter längs in dünne Streifen geschnitten
- 4 EL Schnittlauch

Butter erhitzen und Zwiebel, Chicoree, Möhre, Staudensellerie und Lauch ca. 10 Min. andünsten. Brühe zugeben, aufkochen und 30 Min. köcheln lassen. Suppe pürieren.

Vor dem Servieren Suppe aufkochen, Sahne zufügen und alles unter Rühren kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Baconstreifen in 5-10 Min. kross ausbacken (trockene Pfanne, ohne Fett), die langen Chicoreestreifen zufügen und 2-3 Min. im ausgebratenen Speckfett mitbacken.

Suppe in tiefe Teller verteilen und die Speck-Chicoreemischung darauf verteilen. Suppe großzügig mit Schnittlauch garnieren und heiß servieren.

Holländisches Hutspot mit Klapstuk

Zutaten für 7 Portionen:

800 g	Rindfleisch, Klapstuk (Hochrippe / Rinderbrust, leicht durchwachsen)
1 Liter	Gemüsebrühe
1 kg	Kartoffel(n)
8	Zwiebel(n), weiß
8	Möhre(n)
1 Prise(n)	Salz
1 Prise(n)	Pfeffer
4 EL	Senf

Die Hochrippe anderthalb Stunden in der Gemüsebrühe kochen. Falls erwünscht Salz hinzufügen. Anschließend das Fleisch abkühlen lassen und in Scheiben schneiden (nicht zu dünn). Während der letzten 3/4 Stunde, in der das Fleisch kocht, Kartoffeln schälen und waschen, Zwiebel in Ringe schneiden, Mohrrüben waschen. Karotten und Zwiebeln in ca. 30 Minuten garkochen, Kartoffeln getrennt ebenfalls in ca. 30 Minuten garkochen. Anschließend alles abgießen und zusammen stampfen. Falls gewünscht, Pfeffer und Salz nach Geschmack hinzufügen.

Servieren mit Senf. Klapstuk ist von der Rinderbrust geschnitten und mit kleinen Fetträndern durchwachsen. Das Fleisch kann gut mit Thymian, Rosmarin oder Nelken gewürzt werden.

Holländische Poffertjes

Zutaten:

3	Eier
1 Prise	Salz
1 Pck.	Vanillezucker
50 g	Zucker
250 g	Mehl
150 ml	Milch
2 TL, gestr.	Backpulver
2 EL	Öl
2 EL	Puderzucker

Eier, Salz, Vanillezucker und Zucker dickcremig aufschlagen. Portionsweise abwechselnd 200 g Mehl und Milch unterrühren. Ca. 15 Min. quellen lassen.
50 g Mehl und Backpulver mischen, unter den Teig rühren.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Je 1 TL Teig häufchenweise mit etwas Abstand in die Pfanne geben und backen. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Art Poffertjes backen. Herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Frisch aus der Pfanne schmecken die Pfannküchlein am besten! Dazu reicht man Früchte der Saison.