

Kochsession Mittwoch, 27. Juli 2011
Es kochen für Euch: Robin und Walter

Tomatensuppe 4 Pers.

1 Gemüsezwiebel 260g	pellen, grob zerteilen
1 Stk. Sellerie 200g	schälen, waschen stückeln
500g Romatomen (oder 2 Dosen Tomaten)	waschen, achteln
Butter/Olivenöl	im Topf Zwiebeln, Sellerie, Tomaten kräftig anbraten (rühren!)
3 EL Tomatenmark	zugeben
¾ l Rinderbrühe (oder Hühnerbrühe)	zugießen, 20-25 Min. köcheln lassen, dann mit Rührstab pürieren
Salz, Pfeffer, 1 EL Zucker	würzen
Cayenne	
Thymian	fein hacken
200g Crème fraiche	mit Thymian verrühren, getrennt zur Suppe servieren
Pimpinelle Blättchen	Deko
Baguette	Beilage



Gulasch 6 Pers.

1200g Rindfleisch „Hohe Rippe“ oder „Wade“	würfeln, im Bräter mit Olivenöl scharf anbraten – in Etappen
6 Zwiebeln	grob zerkleinern, mitbraten
Salz, Pfeffer, Paprikapulver	würzen
1 kl. Dose Tomatenmark	zugeben und mitbraten
¼ l guter Rotwein	zugeben, aufkochen lassen
½ l Fleischbrühe mit ¼ l Gemüsebrühe	dito
Chili, Cayenne, Sembal Olek o.ä.	dito
2 Lorbeerblätter	würzen
ca 2 Std. köcheln lassen	dazu geben



(oder Maggi Bratensaft)



Spätzle 4 Pers.

Zu einem sämigen Teig verrühren: 250g Mehl, 1 Ei, kaltes Wasser mit Milch, Salz.

Portionsweise vom Holzbrett in kochendes Salzwasser mit langem geraden Messer schaben, Messer immer wieder in Wasser tauchen! (Erst Röllchen, dann glatt streichen, schaben)

2-3 Min. sieden lassen, mit Schaumlöffel herausnehmen und im Sieb abtropfen lassen.

Entweder als Beilage verwenden oder mit gerösteten Zwiebeln und Käse überbacken als Kässpätzle.

Himbeereis

Gefrorene Himbeeren angetaut mit 1 Becher Sahne übergießen, etwas Zucker zugeben. Mit Rührstab zu Eismasse verrühren. Sofort servieren oder im Tiefkühlfach kühl stellen.



Guten Appetit!