Serviettenknödel

Zutaten

2 Brötchen oder Weißbrot vom Vortag

300 ml Milch

2 Eier

1 Schalotte

Petersilie

ggf. 50 g Butter

ggf. etwas Knoblauch

n. B. Salz/Pfeffer/Muskatnuss

n. B. Nüsse

Öl/Butter zum Braten

Zubereitung

---------- 1 ----------

Schalotte in kleine Würfel schneiden und in einem Topf oder Pfanne, mit etwas Öl, glasig anschwitzen.

---------- 2 ----------

Mit Milch ablöschen und mit Salz,Pfeffer und Muskatnuß würzen.

Brötchen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Brötchenwürfel mit der heißen Milch überschütten und kneten.

Gehackte Petersilie hinzugeben.

---------- 3 ----------

Die Masse in kleine Bratlinge formen und in einer Pfanne mit etwas Öl/Butter und den Nüssen beidseitig goldbraun anbraten.

Herausgeber
Hope Media Europe e.V.
Sandwiesenstraße 35, 64665 Alsbach-Hähnlein

Waldpilzragout

Zutaten

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

20 g gekochte Steinpilze

100 ml Gemüsebrühe

200 ml Sahne

n. B. Kräuter und Olivenöl

etwas Speisestärke

Zubereitung

---------- 1 ----------

Pilze in Olivenöl kross braten.

Rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

---------- 2 ----------

Gemüsebrühe erhitzen und die getrockneten Pilze für ca. 3 Minuten darin köcheln lassen und

Anschließend herausnehmen. Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter anschwitzen, bis sie glasig ist.

---------- 3 ----------

Alles mit der heißen Brühe überschütten und mit Sahne aufgießen.

Das Ganze würzen und etwas einkochen lassen. Mit Speisestärke etwas andicken. Frühlingslauch ganz fein geschnitten darüberstreuen.

Bayrisch Kraut

Zutaten

1 Spitzkohl

1 EL Honig

Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

gemahlener Kümmel

Zubereitung

---------- 1 ----------

Kohl in Rauten oder Streifen schneiden und in Öl in einem Gefäß anschwitzen.

---------- 2 ----------

Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen und weiterschmoren bis er goldbraun und die gewünschte weiche Konsistenz erreicht hat. Etwas Kümmel zum Würzen nach Belieben hinzugeben.