

GARNELENCOCKTAIL

ZUTATEN

- 250 gr geschälte graue Garnelen
- 2 EL Whisky
- 2 EL Ketschup
- 8 EL Mayonnaise
- ½ Salat
- 2 hart gekochte Eier
- 1 geschälte Tomate
- 2 EL Rahm
- Kerbel



ZUBEREITUNG

- Schneiden Sie den Salat in Stücke.
- Legen Sie den Salat danach in ein schönes tiefes Glas.
- Legen Sie die Garnelen oben drauf.
- Schneiden Sie die Eier und die Tomate in Stücke und legen Sie oben auf die Garnelen.
- Mischen Sie die Mayonnaise gemeinsam mit dem Ketschup, Whisky und dem Rahm. Gießen Sie die Soße über das Ganze.
- Dekorieren Sie den Garnelencocktail mit ein bisschen Kerbel.

CHICOREESUPPE

ZUTATEN

- 600gr Chicorée
- 120gr geschälte graue Garnelen
- 1 Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 2 EL Schnittlauch (fein gehackt)
- 2 EL Zitronensaft
- 100ml Rahm
- 2 Liter Gemüsebrühe
- Muskatnuss
- Pfeffer
- Salz
- Ein wenig Butter oder Öl



ZUBEREITUNG

- Schälen Sie die Zwiebel und die Kartoffel und schneiden Sie sie in Stücke.
- Halbieren Sie den Apfel. Schälen Sie eine Hälfte und schneiden Sie diese in Stücke.
- Waschen Sie 500gr Chicorée und schneiden Sie sie in Stücke.

- Braten Sie das Gemüse und die Apfelstücke in einem großen Topf in Butter oder Öl an.
 - Gießen Sie die Gemüsebrühe hinzu, würzen Sie das Ganze mit Muskatnuss und bringen Sie es zum Kochen.
 - Lassen Sie die Suppe noch ca. 20 Minuten köcheln.
 - Mixen Sie die Suppe und würzen Sie mit Pfeffer und Salz.
-
- Schneiden Sie den Rest des Apfels in dünne Stäbchen und begießen Sie sie mit Zitronensaft, damit sie nicht verfärben.
 - Schneiden Sie den Rest der Chicorée in feine Streifen.
 - Vermischen Sie Apfel, Chicorée und die Garnelen.
-
- Servieren Sie die Suppe in einen Suppenteller mit ein wenig Rahm und in der Mitte die Garnelengarnitur.



GESCHMORRTES FLEISCH MIT POMMES

ZUTATEN

- 1kg Rinderfleisch in Würfeln geschnitten
- Karotten
- 2/3 Liter braunes Bier (Tischbier)
- 1 Zwiebel
- Pfeffer
- Salz
- Thymian
- Lorbeer
- 2 EL Weizenmehl
- 1kg Kartoffeln



ZUBEREITUNG

Das Fleisch

- Würzen Sie das Fleisch mit Pfeffer und Salz und braten Sie es an mit etwas Butter.
- Schneiden Sie die Zwiebel in feine Stücke und fügen Sie sie zu dem Fleisch.
- Fügen Sie auch Thymian und einige trockene Lorbeerblätter hinzu.

- Rühren Sie das Mehl unter dem Fleisch und fügen Sie das Bier hinzu.
- Schälen Sie, waschen Sie und schneiden Sie die Karotten fein. Fügen Sie die Karotten zu dem Fleisch.
- Lassen Sie das Ganze köcheln bis das Fleisch sanft ist.

Die Pommes

- Schälen Sie die Kartoffeln. Schneiden Sie sie in feine Stäbchen. Spülen Sie sie in kaltem Wasser und trocknen Sie sie gut ab.
- Fritieren Sie die Pommes während 5 Minuten auf 140 Grad.
- Fritieren Sie die Pommes ein zweites Mal auf 180 Grad bis sie eine goldene Farbe haben.

=> Servieren Sie das Fleisch und die Pommes mit Mayonnaise.



Wenn Sie selber Mayonnaise machen wollen, dann brauchen Sie dazu 1 EL Essig, 2 Eier, 1EL Senf, Pfeffer, Salz und Arachidöl.

Kaufen ist aber einfacher 😊

REISBREI MIT BRAUNEM ZUCKER

ZUTATEN

- 1 Vanilleschote
- Ein wenig Safran
- 200gr Milchreis
- 1Liter Vollmilch
- Schlagsahne (eventuell)
- 150gr weisser Zucker
- Brauner Zucker (Dekoration)



ZUBEREITUNG

- Lassen Sie die Milch mit dem weißen Zucker kochen.
 - Fügen Sie dann den Reis hinzu und rühren Sie gut.
 - Schneiden Sie die Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach auf. Das Fruchtmilch der Vanilleschote zu dem Milch geben.
 - Lassen Sie das Ganze 35 Minuten ruhig köcheln. Rühren Sie alle 5 Minuten.
 - Fügen Sie eventuell am Ende noch etwas Schlagsahne hinzu.
- ⇒ Servieren Sie den Milchreis mit dem braunen Zucker oben drauf.

GUTEN APPETIT!