



Gefüllter Kürbis mit Hackfleisch

Zubereitung: 20 Minuten Min.

Gesamtzeit: 1 Stunde Std. 5 Minuten Min.

Portionen: 4 Personen

Ein Rezept von Roman

Zutaten

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 2 Stangen Lauch
- 200 g Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 400 g Rinderhackfleisch
- 2 EL Tomatenmark
- 200 g Crème fraîche
- Salz und Pfeffer
- Chilipulver
- 2 EL gehackte Petersilie
- 50 g geriebener Käse



Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Deckel vom Kürbis abtrennen, das Kerngehäuse mit einem Löffel ausschaben. Kürbis mit Deckel in eine Gratinform geben und 15 Minuten im Ofen backen.
3. Lauch in Ringe schneiden, Tomaten würfeln und Knoblauch fein hacken.
4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch und Knoblauch anbraten. Lauch zugeben und kurz mit anbraten. Tomaten zugeben und Tomatenmark und Crème fraîche einrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und Petersilie unterheben.
5. Die Hackfleischmasse in den Kürbis füllen und mit Käse bestreuen. Deckel aufsetzen und den Kürbis für 30 Minuten im Ofen backen.
6. Dazu passt Reis



Pilz – Speck - Salat

Zubereitung: 15 Minuten.

Gesamtzeit: 20 Minuten

Portionen: 4 Personen

Ein Rezept von Roman

Zutaten

1 Frühlingszwiebel

Öl

2 Rotweinessig

1 TL flüssiger Blütenhonig

1 Salz

1 Pfeffer aus der Mühle

300 g Pilze, Austernseitlinge

120 g Bratspeck

Nüsslisalat



Zubereitung

1. Frühlingszwiebel hacken. Die Hälfte davon mit Öl, 2 EL Essig, Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
2. Pilze putzen. Je nach Grösse halbieren oder vierteln.
3. Speck in Streifen schneiden, knusprig braten. Aus der Pfanne heben.
4. Pilze und restliche Zwiebel im Speckfett ca. 3 Minuten anbraten. Mit 1 EL Essig ablöschen.
5. Salat mit Pilzen, Speck und Dressing anrichten.



Apfelküchlein mit Süssmost

Zubereitung: 50 Minuten.

Gesamtzeit: 50 Minuten

Portionen: 4 Personen

Ein Rezept von Roman

Zutaten

70g Mehl
0.25 TL Salz
0.5 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
1 dl Süssmost
1 Eigelb
0.5 TL Öl
1 EL Zitronensaft
3 EL Calvados
1.5 EL Zucker
4 Äpfel
1 Eiweiss
1 Prise Salz
4 EL Zucker
1 TL Zimt



Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen.
2. Süssmost, Eigelb und Öl gut verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugießen, glatt rühren. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.
3. Zitronensaft, Calvados und Zucker in einer Schüssel verrühren. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, Äpfel in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden, sofort in die Schüssel geben, mit dem Zitronensaft mischen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ziehen lassen.
4. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig mit dem Gummischaber unter den Teig ziehen. Zucker und Zimt in einem tiefen Teller mischen.
5. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte vorwärmen. Einen Brattopf bis zu 1/3 Höhe mit Öl füllen, auf ca. 175 Grad erhitzen. Die Apfelringe trocken tupfen, einzeln durch den Teig ziehen, abtropfen, portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, im Zimtzucker wenden, warm stellen, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten.



Apfelküchlein mit AhoiHill Bier

Zubereitung: 50 Minuten.

Gesamtzeit: 50 Minuten

Portionen: 4 Personen

Ein Rezept von Roman

Zutaten

70g Mehl
 0.25 TL Salz
 0.5 EL Zucker
 1TL Vanillezucker
 1 dl Bier
 1 Eigelb
 0.5 TL Öl
 1 EL Zitronensaft
 7 EL Bier
 1.5 EL Zucker
 4 Äpfel
 1 Eiweiss
 1 Prise Salz
 4 EL Zucker
 1 TL Zimt



Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen.
2. Bier, Eigelb und Öl gut verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugießen, glatt rühren. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.
3. Zitronensaft, Bier und Zucker in einer Schüssel verrühren. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, Äpfel in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden, sofort in die Schüssel geben, mit dem Zitronensaft mischen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ziehen lassen.
4. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig mit dem Gummischaber unter den Teig ziehen. Zucker und Zimt in einem tiefen Teller mischen.
5. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte vorwärmen. Einen Bratpf bis zu 1/3 Höhe mit Öl füllen, auf ca. 175 Grad erhitzen. Die Apfelringe trocken tupfen, einzeln durch den Teig ziehen, abtropfen, portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, im Zimtzucker wenden, warm stellen, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten.



Apfelküchlein mit Milch-Butter

Zubereitung: 50 Minuten.

Gesamtzeit: 50 Minuten

Portionen: 4 Personen

Ein Rezept von Roman

Zutaten

1.5 dl Milch

2 EL Butter, flüssig, abgekühlt

1 Eigelb

70g Mehl

1 Msp Backpulver

1TL Vanillezucker

1 Eiweiss

1 Prise Salz

7 EL Bier

4 Äpfel

4 EL Zucker

1 TL Zimt



Zubereitung

1. Milch, Butter und Eigelb in einem Messbecher verrühren.
2. Mehl, Vanillezucker und Backpulver in einer Schüssel mischen, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugeben, glatt rühren. Teig zugedeckt ca. 20 Min. quellen lassen.
3. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig mit dem Gummischaber unter den Teig ziehen. Zucker und Zimt in einem tiefen Teller mischen.
4. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte vorwärmen. Einen Bratopf bis zu 1/3 Höhe mit Öl füllen, auf ca. 175 Grad erhitzen. Die Apfelringe trocken tupfen, einzeln durch den Teig ziehen, abtropfen, portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, im Zimtzucker wenden, warm stellen, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten.