

Ham-Cheese -Sandwich

Zutaten:

4 Toast
10g Butter
20g Eisbergsalat
2 Gouda Scheiben
1 Tomate
Pfeffer aus der Mühle
Salz
100g Kochschinken



Sandwich stammt ursprünglich aus England und wird klassisch mit ungetoastetem Weißbrot zubereitet, wobei die Struktur vom Weißbrot bei uns meist zu großporig ist.

Am besten verwendet man daher Sandwich Toast und bestreicht alle vier Scheiben dünn mit weicher Butter. Auf zwei Scheiben Toast jeweils ein Blatt Eisbergsalat legen und Gouda Scheiben darauf anrichten. Eine Tomate in möglichst dünne Scheiben schneiden und über den Gouda verteilen. Die Tomaten mit Pfeffer aus der Mühle und einer Prise Salz würzen. Kochschinken auf den Tomaten anrichten und jedes Sandwich mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.

Das Sandwich leicht zusammendrücken und die Ränder vom Toast ringsum abschneiden, wie oben auf dem Bild zu sehen. Jedes Sandwich einmal diagonal durchschneiden, so dass man pro Portion zwei Dreiecke vom Sandwich erhält.

Räucherlachs - Sandwich mit Zitrone und Creme fraiche

Zutaten für 4 Portionen:

8 Scheibe/n Toast
150 g Lachs, geräucherter
4 EL Crème fraîche
1 Zitrone(n)
Butter
Salz und Pfeffer

Die Toastscheiben dünn mit Butter bestreichen.

Die Creme fraiche mit dem Saft der Zitrone verrühren und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Auf vier Brote je eine Lage Räucherlachs legen, die Creme fraiche darüber streichen, dann eine zweite Lage Lachs und die übrigen Scheiben locker darauf drücken.

Schmeckt auch sehr gut, wenn man noch zusätzlich ein wenig Zitronenschale über den Lachs reibt.

Curry-Chicken-Sandwiches

Zutaten für 4 Portionen

1 Hühnerbrust (gebraten)
1 Ei
2 El Mayonnaise
1 El Joghurt
1 El mildes Currypulver
1 El Essig
1 El mittelscharfer Senf
Salz, Cayennepfeffer
1 kleine Dose Mandarinen
8 Scheiben Sandwichtoast



1. Ei in 12 Min. hart kochen und in kaltem Wasser abkühlen. Mayonnaise mit Joghurt, Currypulver, Essig und Senf glatt rühren, mit Salz und Cayennepfeffer herzhaft würzen.
2. Mandarinen grob hacken und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Hähnchen fein würfeln, Ei hacken und mit Hähnchenfleisch und Mandarinen unter die Sauce rühren. Evtl. nochmals würzen.
3. Hähnchensalat auf 4 Toastscheiben verteilen und mit den übrigen 4 Scheiben bedecken. Zum Servieren diagonal durchschneiden.

Scones mit Buttermilch ***englische Frühstücksbrötchen - nicht sehr süß***

Zutaten für 6 Portionen:

175 g Buttermilch
50 g Zucker
50 g Butter
½ TL Salz
etwas Vanille
300 g Mehl
2 TL Weinsteinbackpulver
1 TL Natron
Mehl für die Arbeitsfläche



Als Erstes heizt man den Backofen auf 180°C vor und mischt dann Mehl, Backpulver und Natron. Dann Buttermilch, Zucker, Butter, Vanille und Salz in eine Schüssel geben und ganz kurz verrühren. Jetzt das Mehl-Gemisch unterkneten.

Nun den Teig auf einer bemehlten Unterlage etwa 1,5 - 2 cm dick ausrollen und nach Belieben Formen ausstechen oder ausschneiden (ich habe etwa 20 Blumen mit einem Durchmesser von etwa 4 cm rausbekommen). Diese nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und etwa 12 min. (hängt von der Größe ab) backen.

Wer möchte, kann natürlich auch Rosinen, Cranberrys oder Schokostückchen in die Brötchen geben oder sie vor dem Backen dünn mit Ei oder Milch bepinseln. Besonders gut schmecken sie mit Quark und frischem Lemon-Curd.

Möhren - Kokos - Suppe mit Mango

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Möhren
- 30 g Ingwer
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Öl
- ¾ Liter Gemüsebrühe (evtl. etwas mehr, je nach gewünschter Konsistenz)
- 1 Dose/n Kokoscreme oder Kokosmilch (400g)
- 1 Mango
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- Salz
- 1 Bund Schnittlauch zum Bestreuen der fertigen Suppe



Die Möhren schälen und würfeln. Ingwer und Zwiebeln schälen und hacken. Das Öl erhitzen. Möhren, Ingwer und Zwiebeln darin anbraten. Die Brühe zugeben und alles 8 bis 10 Minuten kochen. Die Hälfte der Möhren herausnehmen. Restliche Möhren in der Brühe pürieren. Möhrenwürfel und Kokoscreme in die Suppe geben. Mango schälen, entkernen und würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Lauchzwiebeln und Mangowürfel in der Suppe erhitzen. Mit Limettensaft und Salz abschmecken. Schnittlauchröllchen darüber streuen.

Erdbeer-Orangen-Zitronen-Marmelade

Zutaten für 1 Portionen:

1 kg Erdbeeren
5 Zitrone(n), unbehandelt
1 Liter Orangensaft
3 Pck. Gelierzucker 2 : 1



Die Erdbeeren vierteln und mit dem Orangensaft leicht kochen. Unbehandelte, abgeriebene Zitronenschale und den Saft der Zitronen dazugeben, mit dem Gelierzucker zusammen nach Packungsanleitung kochen und in Gläser füllen.

Cinnamon Brownies

Würzige Brownies mit cremigem Frosting

Zutaten für 15 Portionen:

200 g Schokolade, Zartbitter (möglichst viel Kakaoanteil!)
200 g Butter
4 Ei(er)
250 g Zucker
1 TL Zimt
160 g Mehl
30 g Kakaopulver, ungesüßt
3 EL Butter, für das Brownie-Frosting und
3 EL Kakaopulver
1 Pck. Vanillinzucker
125 g Puderzucker
1 EL Milch



Für den Teig Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen und dann die nur noch lauwarme (nicht heiße!) Schokolade darunter schlagen.

Das Mehl mit Zimt und Kakao mischen und unterrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte, rechteckige Form von ca. 30 X 20 cm füllen (geht auch größer, gibt etwas flachere Brownies) und bei 180°C 30-35 min backen.

Der Teig scheint zunächst sehr aufzugehen, fällt aber nach dem Backen wieder zusammen - das soll so sein. Sie sollten außen eine leichte Kruste haben und innen noch etwas flüssig sein.

In der Form vollständig auskühlen lassen.

Währenddessen die Butter mit dem Kakao schaumig schlagen, dann den gesiebten Puderzucker, den Vanillinzucker und die Milch zugeben und nochmals cremig aufschlagen.

Den Kuchen stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und großzügig mit dem Frosting bestreichen.

Dann in etwa 15 kleine Stücke schneiden, nach Belieben auch mehr.

