

# Erfrischender Sommerpunsch ohne Alkohol

## Zutaten für 1 Portionen:

---

3 Zitrone(n)

---

3 Limette(n)

---

1 Salatgurke(n)

---

**3 Flaschen** Mineralwasser mit Kohlensäure, gekühlt

---

**1 Bund** Basilikum

---

**1 Bund** Minze

---

Eiswürfel

---

Zitronen, Limetten und die Gurke in Scheiben schneiden. 1 Liter Wasser in eine Schüssel/Eimer etc. füllen, Zitronen, Limetten und Gurke dazugeben. Darauf Eiswürfel verteilen und dann das restliche Wasser dazugeben. Zum Schluss Basilikum und Minze hinzugeben. Achtung! Minze und Basilikum werden nicht von den Stängeln gerupft oder klein geschnitten. Den Punsch nur kurz ziehen lassen und dann kalt genießen.

Die Zubereitung ist echt einfach und der Punsch ist echt erfrischend!

# Apfel-Lauch Suppe mit Curry

## Zutaten für 4 Portionen:

---

**1 m.-große** Zwiebel(n)

---

**250 g** Kartoffel(n)

---

**4 m.-große** Äpfel

---

**1 EL** Butter

---

**1 TL, gehäuft** Curry

---

**750 ml** Gemüsebrühe

---

Salz

---

Petersilie

---

**250 g** Lauch

---

**1 TL** Öl, (Sonnenblumenöl)

---

**75 g** Schlagsahne,

---

Pfeffer

---

Zwiebel, Kartoffeln und Äpfel würfeln. Zwiebel in Butter anschwitzen, Kartoffeln, Äpfel und Curry mitdünsten. Gemüsebrühe zugießen, aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen. Petersilie fein hacken.

Lauch in Ringe schneiden und in Öl anbraten.

Suppe pürieren, Schlagsahne, Pfeffer und Petersilie dazugeben und abschmecken.

Lauchringe in die Suppe geben und servieren.

# Kartoffel - Waffeln

als Beilage, Snack oder Vorspeise

## Zutaten für 8 Portionen:

---

<b>1000 g</b>	Kartoffel(n), vorwiegend fest kochende
	Salzwasser
<b>70 g</b>	Butter oder Margarine, weiche
<b>5</b>	Ei(er)
<b>500 g</b>	Magerquark
<b>200 g</b>	Mehl
<b>1TL</b>	Salz
<b>evtl.</b>	Muskat
	Öl zum Ausbacken

---

Die Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Abseihen, abschrecken und die Schale abziehen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen (kann also auch schon 1 Tag vorher vorbereitet werden).

Fett und Eier cremig rühren. Nacheinander Quark, Mehl, Kartoffeln und 1 - 2 TL Salz, evtl. ein Prise Muskat (nach Geschmack) unterrühren.

Das Waffeleisen vorheizen und mit etwas Öl auspinseln. Jeweils ca. 2 EL Kartoffelteig ins Waffeleisen geben und nacheinander die Waffeln goldbraun ausbacken. Die fertigen Waffeln gebe ich bei ca. 100°C in den Backofen, bis der ganze Teig verbraucht ist.

Schmeckt prima als Kartoffelbeilage oder auch als Vorspeise mit Lachs und einem Kräuter- oder Meerrettich-Dip.

# Stilton - Dipp

Als Vorspeise oder für ein Buffet

## Zutaten für 2 Portionen:

---

**350 g** Käse (Stilton), entrindet, ersatzweise anderer Blauschimmelkäse

---

**2 kleine** Zwiebel(n), gehackt

---

**4 Stange/n** Staudensellerie, gehackt

---

**2** Ei(er), hart gekocht, gehackt

---

Salz

---

**2 EL** Paprikapulver, edelsüß

---

**2 TL** Zucker

---

**2 EL** Zitronensaft

---

**2 EL** Essig (Weißweinessig)

---

**10 EL** Pflanzenöl

---

Den Stilton, die Zwiebel, den Sellerie und das Ei in einen Mixer füllen und zu einer weichen Paste mischen. Die restlichen Zutaten hineingeben und wieder mixen.

Die Paste abschmecken und nach Bedarf nachwürzen. In eine Servierschüssel füllen.

Bis zum Servieren kühl aufbewahren.

# Schweinefilet im Blätterteig

## Zutaten für 4 Portionen:

---

600 g	Schweinefilet(s)
1 Pkt.	Blätterteig
400 g	Blattspinat, TK
2	Zwiebel(n)
200 g	Gorgonzola oder Stilton
	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer

---

Schweinefilet häuten, salzen, pfeffern und in einer Pfanne in Butter scharf anbraten, bis es von allen Seiten goldbraun ist!

Für die Füllung einen Topf mit Butter aufsetzen, und die Zwiebeln darin glasig braten. Spinat dazugeben (mit ein bisschen Brühe ablöschen) und erhitzen, wenn der Spinat heiß ist, den Gorgonzola dazugeben und das ganze, nachdem der Käse zerlaufen ist, mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe (ohne Wasser, nur das Instandpulver) würzen

Den Blätterteig auftauen und ausrollen! Die Füllung auf den Blätterteig geben (ohne Flüssigkeit) und dann das Schweinefilet darauf geben. Die Enden übereinanderschlagen und ggf. mit Eigelb bepinseln. Das gute Stück nun bei ca. 180 - 200 Grad in den Backofen geben und ca. 30 Min. goldbraun backen lassen (bis der Blätterteig aufgeht bzw. eine schöne Farbe bekommt).

# Englische Petersilienkartoffeln

## Zutaten für 12 Portionen:

<b>800g</b>	Kartoffel(n), festkochende
<b>1 Bund</b>	Petersilie
<b>1</b>	Zwiebel(n)
<b>2 EL</b>	Butter
<b>2 EL</b>	Mehl
<b>125 ml</b>	Gemüsebrühe
<b>125 ml</b>	Milch
<b>250 g</b>	Schlagsahne
	Salz und Pfeffer
<b>n. B.</b>	Worcestersauce, einige Spritzer
<b>1</b>	Eigelb

Die Kartoffeln schälen, waschen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Salzwasser in einem Topf aufkochen und die Kartoffeln darin zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen.

Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem breiten Topf aufschäumen und die Zwiebelwürfel darin glasig anbraten. Das Mehl einstreuen und unter Rühren goldgelb anschwitzen. Die Brühe, die Milch und die Sahne unter ständigem Rühren dazugießen. Die Kartoffeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und in einem Topf mit der Sahnesauce vermischen. Die Hälfte der Petersilie dazugeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce pikant abschmecken.

Die Kartoffeln noch etwa 10 Min. in der Sauce köcheln lassen, bis sie gar sind und die Sauce eingedickt ist. Zum Servieren das Eigelb in einer Tasse verquirlen und mit der restlichen Petersilie vorsichtig, aber gründlich unter die Kartoffeln rühren. Erneut abschmecken.

# Englischer Brotpudding

## Bread Pudding

### Zutaten für 2 Portionen: (Auflaufformen)

---

**900 g** Brötchen, (Brioche), altbacken

---

**800 ml** Milch

---

**4** Ei(er)

---

**140 g** Puderzucker

---

**2 TL** Vanillezucker

---

**250 ml** Sahne oder Milch

---

Schokolade, gehackte (Schokosplitter) oder Rosinen

---

**etwas** Butter für die Form

---

**6 EL** Whisky oder Rum (optional)

---

Die Brioche in ca. 2 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit der Milch übergießen. Ca. 15 Minuten aufquellen lassen.

In der Zwischenzeit die Eier mit Puderzucker und Vanillezucker dick schaumig aufschlagen. Die Sahne (es geht aber auch Milch) zufügen. Wer möchte, kann auch etwas Whisky oder Rum dazu geben, muss aber nicht sein. Die Auflaufform ausbuttern und das Backrohr auf ca. 180° Umluft vorheizen. Nun die Hälfte der Briochewürfel in die Form geben, die Schokosplitter oder Rosinen darauf verstreuen und mit der anderen Hälfte der Briochewürfel bedecken. Die Eiercreme gleichmäßig darüber gießen.

Der Brotpudding wird im Wasserbad (ich stelle dazu die Auflaufform in eine größere Form und gieße Wasser in das äußere Gefäß) etwa 45 Minuten bei 180° gebacken. Sollte der Brotpudding schon früher bräunen, einfach mit Alufolie abdecken.

Dazu passt hervorragend Vanillesauce.

# Vanillesauce

Selbstgemachte Sauce mit echter Vanille - ohne Ei

## Zutaten für 12 Portionen:

---

**1 Liter** Milch

---

**80 g** Puderzucker

---

**½ Stange/n** Vanilleschote(n)

---

**40 g** Speisestärke

---

**1 Becher** Schlagsahne

---

Die Milch im Topf mit Puderzucker und aufgeschnittener Vanillestange auf kleinster Stufe ansetzen und darin etwas ziehen lassen. Speisestärke mit wenig kalter Milch glatt rühren, in die zum Kochen gebrachte Milch einrühren und kurz aufkochen lassen. Dann die Vanillestange herausnehmen, das restliche Mark noch auskratzen und in die Sauce geben. Unter gelegentlichem Rühren die Sauce erkalten lassen. Das geht am besten, wenn man den Topf in kaltes Wasser stellt. Nach dem Erkalten die steif geschlagene Sahne darunter ziehen.