



*Deutsch-Britische
Gesellschaft Bocholt*

*Kochabend
09.09.2019
in der Küche
der BEW
unter Leitung von
Jürgen Taubach*

Apfel-Lauch Suppe mit Curry

Zutaten für 12 Portionen:

<i>3 m.-große</i>	<i>Zwiebel(n)</i>
<i>750 g</i>	<i>Kartoffel(n)</i>
<i>12 m.-große</i>	<i>Äpfel</i>
<i>3 EL</i>	<i>Butter</i>
<i>3 TL, gehäuft</i>	<i>Curry</i>
<i>2250 ml</i>	<i>Gemüsebrühe</i>
	<i>Salz</i>
	<i>Petersilie</i>
<i>750 g</i>	<i>Lauch</i>
<i>3 TL</i>	<i>Öl, (Sonnenblumenöl)</i>
<i>225 g</i>	<i>Schlagsahne,</i>
	<i>Pfeffer</i>

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

Lauch in Ringe schneiden und in Öl anbraten.

Petersilie fein hacken.

Suppe pürieren, Schlagsahne, Pfeffer und Petersilie dazugeben und abschmecken. Lauchringe in die Suppe geben und servieren.

HoluCran-Cocktail

alkoholfreier Longdrink

Zutaten für 16 Portionen:

800 ml Cranberrysaft

240 ml Holunderblütensirup

240 ml Zitronensaft

Eiswürfel

Mineralwasser mit Kohlensäure oder Alkoholfreier Seco

16 Stiel/e Minze

Sirup und Zitronensaft in ein Glas geben. Umrühren. Eiswürfel dazugeben und mit Mineralwasser oder Seco auffüllen.

Minze in das Getränk stecken.

Paprika-Karotten-Salat

Zutaten für 12 Portionen:

*8 Paprikaschote(n), (rot)
8 große Karotte(n), (geraspelt)
4 kleine Zwiebel(n)
4 Knoblauchzehe(n)
8 EL Sonnenblumenkerne
4 EL Sojasauce
4 EL Essig, (z.B. Holunderblüten- oder Himbeer-)
8 EL Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer
Zucker
Zitronensaft
etwas Senf
Schnittlauch, nach Wunsch*

Paprika mit dem Sparschäler häuten und in kleine Würfel schneiden. Karotten schälen und raspeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Gewürfelte Zwiebeln in eine Schüssel geben, Salz, Pfeffer, ausgepresste Knoblauchzehe, Sojasoße, Senf, Zucker, Zitronensaft, Essig und Öl dazu und kräftig verrühren.

Paprika, Karotten und Sonnenblumenkerne darunter mischen. Zum Schluss mit etwas Schnittlauch verfeinern.

Den Salat ca. 1/2 Stunde ziehen lassen vor dem Verzehr.

Shepherd's or Cottage Pie

Kartoffelbrei Hackfleischauflauf

Zutaten für 8 Portionen:

120 g	<i>Fett</i>
--------------	-------------

4	<i>Zwiebel(n)</i>
----------	-------------------

1600 g	<i>Hackfleisch vom Lamm oder Rind</i>
---------------	---

100 g	<i>Mehl</i>
--------------	-------------

1 Liter	<i>Fleischbrühe</i>
----------------	---------------------

4 Prise(n)	<i>Salz und Pfeffer</i>
-------------------	-------------------------

8 TL	<i>Senf</i>
-------------	-------------

8 TL	<i>Tomatenketchup</i>
-------------	-----------------------

2000 g	<i>Kartoffel(n)</i>
---------------	---------------------

120 g	<i>Butter</i>
--------------	---------------

	<i>Milch</i>
--	--------------

	<i>Butter, in Flocken</i>
--	---------------------------

Für eine Shepherd's Pie Lammhack verwenden, für die Cottage Pie Rinderhack.

Fett im Topf erhitzen, 4 große gehackte Zwiebel hinzufügen, Das Hack ca. 3 Min. braten lassen, Mehl hinzufügen, anrösten und gut verrühren. Knapp 1 Liter Brühe dazu gießen und unter Rühren köcheln lassen, mit Pfeffer, Salz, Senf und Ketchup abschmecken.

Eine Auflaufform einfetten und die Hackmasse hinein geben.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und mit 120 g Butter und warmer Milch zu einem festen Brei stampfen.

Vorsichtig auf die Hackmasse geben und mit einer Gabel ein Muster ("geflügeltes Feld") drüber streichen. Auf das Kartoffelpüree noch ein paar Flocken Butter setzen und ein wenig Salz darüber streuen.

Den Ofen vorheizen und bei 200 °C 20 - 30 Min. backen, dann bei 180 °C in ca. 20 Min. backen.

Trifle mit Rum und Sherry

Zutaten für 8 Portionen:

1 Kuchen, (fertiger
Sandkuchen ca.
400 g)

100 g Konfitüre
(Himbeer-)

200 g Mandel(n),
(Stifte)

100 ml Rum

150 ml Sherry

1 Paket Puddingpulver,
Vanille-

½ Liter Milch

4 EL Zucker

2 Becher Sahne, 250 g

250 g Himbeeren, TK

Kuchen in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Konfitüre bestreichen. Den Boden einer Glasschüssel mit zwei oder drei Stück Kuchen auslegen. Restlichen Kuchen in Würfel schneiden und auf den Kuchenboden geben. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zwei Esslöffel Mandeln beiseite stellen. Den Rest über den Kuchen streuen. Rum und Sherry darüber gießen. Pudding nach Anweisung mit Milch und 2 EL Zucker kochen. Etwas abkühlen lassen. Einen Becher Sahne unter den Pudding rühren. Aufgetaute Himbeeren über den Kuchen streuen, dabei einige für die Garnitur zurückbehalten. Restliche Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Pudding und Sahne nacheinander über den Kuchen streichen, Mit restlichen Mandeln und Himbeeren bestreuen. Etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt stellen.