

Petersilienwurzelsuppe mit Kartoffeln

Zutaten:

450 g Petersilienwurzeln,
nach den Schälen bleiben etwa 350 g übrig,
2 Kartoffeln, (etwa 150 g)
1 gross. Schalotte oder Zwiebel,
3 El. Butter,
1 l Gemüse oder Geflügelbrühe,
Salz,
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
aus der Mühle,
1/2 Bd. glatte Petersilie,

Zubereitung:

Die Petersilienwurzeln und die Kartoffeln schälen, gründlich waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Schalotten oder die Zwiebel

abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten oder Zwiebelwürfel und die Petersilienwurzelstücke darin unter ständigem Rühren einige Minuten andünsten.

Die Kartoffelstücke hinzugeben und mit der Geflügelbrühe ablöschen; mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Die Suppe auf kleiner Hitze etwa 25 Minuten koecheln lassen, bis die Petersilienwurzeln und die Kartoffeln weich sind.

Während die Suppe gart, die Petersilie waschen, Trockentupfen, dann die Blättchen von den Stielen zupfen und fein wiegen. Die Petersilie in die Teller geben und die Suppe darüber gießen oder sie über die Suppe streuen.

Als traditionelles Weihnachtsmenü:

- Orangensalat
- Petersilienwurzelsuppe mit Kartoffeln
- Gebratene Gans mit Rotkohl und Kartoffelkloessen
- Maronencreme

Kaninchen in Knoblauchsauce

Zutaten:

1 1/2 kg Kaninchen
500 g Schalotten
4 Knoblauchzehen

4 El. Olivenöl
1 Salbeizweig
Salz
schwarzer Pfeffer
3 El. Mehl
500 ml Sahne

Zubereitung:

Das küchenfertige Kaninchen waschen, trockentupfen und in acht Teile zerlegen. Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Schalotten, den Knoblauch und den Salbei anbraten, dann herausnehmen. Die Kaninchenteile im Öl rundum anbraten, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken, dann mit Mehl bestäuben. Die Schalotten, Knoblauch, Salbei und die Sahne zugeben und im geschlossenen Topf 60 Minuten schmoren lassen. Die Sauce mit Weinbrand abschmecken und das Kaninchen mit Nudeln in der Knoblauchsauce servieren.

Kaninchen-Frikassee mit Champignons

Zutaten:

500 g Kaninchenfleisch (hochwertig, möglichst knochenarm)
etwas Mehl
4 El. Olivenöl
50 g Bauchspeck; fein gehackt
1 Porreestange; fein gehackt
1 Mohrrübe, fein gehackt
1 Glas Weißwein
500 g Mischpilze (z. B. Röhren- Pilze, Champignons, Pfifferlinge, Austernpilz usw.)
etwas Fleischbrühe nach Bedarf
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Kaninchenstücke in Mehl wälzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl ringsum braten, bis sie gar sind. Herausnehmen und warm stellen. Speck, Porree und Mohrrübe im selben Öl 6 Minuten braten. Den Wein angießen und leicht verdampfen lassen. Nun die in gleich große Stücke geschnittenen Pilze dazugeben. Falls der Pfanneninhalt zu trocken wird, Fleischbrühe

zugeben (aus Brühwürfel hergestellt). Die Pilze 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren garen lassen.

Das Fleisch in die Pfanne zurückgeben und durchwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Kartoffelgratin

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
500 g Kartoffeln
Salz
50 g geriebener Emmentaler
Käse
125 g süße Sahne
20 g Butter

Zubereitung:

Knoblauchzehe halbieren und eine Gratinform damit ausreiben. Kartoffeln in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Kartoffeln in die Form geben, salzen und die Hälfte des Käses drüberstreuen. Restliche Kartoffeln einfüllen, salzen, Sahne darüber gießen und mit restlichem Käse bestreuen. Butterflöckchen aufsetzen und im Backofen bei 180 Grad garen

Kartoffelgratin Dauphinoise

Zutaten:

750 g Kartoffeln
Salz
Pfeffer
Muskat
50 g Geriebener Käse
1/4 l Sahne
1/4 l Milch
1/2 Knoblauchzehe
Zerlassene Butter

Zubereitung:

Ofen auf 220 GradC vorheizen. Eine große Gratinform mit Knoblauch ausreiben, üppig mit zerlassener Butter ausstreichen. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln. Lageweise in die Form schichten und dabei jede Lage mit Salz, Pfeffer und einer Spur Muskat würzen, mit Käse bestreuen. Sahne mit Milch verquirlen, über die Kartoffelscheiben gießen; sie sollen vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein. Im Ofen 50 bis 60 Minuten gratinieren.

Frische Tomatensuppe

Zutaten:

1 Zwiebel
1 El. Olivenöl
1 groß. Dose Tomaten, gute Qualität, ca. 800 g
2 frische Tomaten von den kanarischen Inseln
eventuell etwas Tomatenmark
Salz
frischgemahlener Pfeffer
Basilikum

Zubereitung:

Die geschälte und gehackte Zwiebel in Öl in einem großen Topf 10 Minuten glasig dünsten; nicht braun werden lassen. Dosentomaten zugeben und 10 Minuten garen, bis sie weich, aber noch von intensiver Farbe und frischem Geschmack sind. Die Tomaten-Zwiebelmasse pürieren und nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen. Die frischen Tomaten in kleine Würfel schneiden und in die fertige Suppe geben. Mit Basilikum garnieren. So hat die Suppe noch den Biss der frischen Tomaten.

Toskanische Tomatensuppe (Pappa col pomodoro)

Zutaten:

1 kg reife Tomaten
350 g altbackenes Brot
1 klein. Glas sehr gutes Olivenöl
1 1/2 l Fleischbrühe (Würfel)
5 Knoblauchzehen
1 Bd. frisches Basilikum
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten gründlich waschen, halbieren und von den Kernen befreien. Kleinschneiden und in einem Topf unter gelegentlichem Umrühren 10-15 Minuten kochen lassen. In einem zweiten, größeren Topf die Brühe zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Brotscheiben rösten. Sobald die Brühe kocht, die Brotscheiben hineingeben und einige Minuten aufweichen lassen. Die Tomaten durch ein Sieb streichen und ebenfalls zur Brühe geben. Die sehr feingehackten Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer, die ganzen Basilikumsengel und die Hälfte des Olivenöls zufügen. Alles vorsichtig miteinander vermischen und etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen, bis die Suppe dicklich wird. Die Basilikumsengel herausnehmen und die Suppe in eine Servierschüssel oder in einzelne vorgewärmte Suppentassen umfüllen. An jede Portion nochmals etwas frisch gemahlener Pfeffer und ein wenig Olivenöl geben und die Tomatensuppe sehr heiß servieren.

Schweinelendchen, extra fein (überbacken)

Zutaten:

1 El. Butter; für die Form
1 Schweinelende Salz, Pfeffer
Mehl; zum Wenden
300 ml Sahne
Emmentaler; gerieben
Paprikapulver, scharf

Zubereitung:

Butter in Auflaufform geben, die Lende in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. In Mehl wenden, in die Form geben und mit Sahne aufgießen. Das Fleisch muss bedeckt sein. Sahne salzen. Den Emmentaler mit scharfem Paprika würzen und über die Lende streuen.

In der Röhre ca. 1 Stunde bei 175 GradC backen. Dazu serviert man Petersilienkartoffeln oder Kroketten und Salat.