



Steinchampignons aus der Speedy-, Gemüse-, Regional-Rohkostkiste sowie dem Vollsortiment

Champignonsuppe

Zutaten:

1 Zwiebel
1 TL Salz
1 l Gemüsesuppe
300 g Steinchampignon
1 Prise Pfeffer
2 EL Öl
100 ml Milch
4 Kartoffel

Zubereitung:

Für diese cremige Champignonsuppe die Kartoffeln waschen, schälen, würfeln. Pilze waschen und blättrig schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Das Öl erhitzen. Kartoffeln und Zwiebel darin anbraten und 5 Minuten dünsten. Pilze zugeben und mitbraten.

Die Gemüsesuppe und Milch zugießen und die Suppe dann salzen und pfeffern. Lasse alles 15 Minuten garen und püriere die Suppe dann.

Originalrezept entnommen aus: "gutekueche.at"

Knollensellerie aus der Rohkost- und Regionalkiste

Gefüllte Sellerie-Käse-Schnitzel in Nuss-Panade

Zutaten:

800 g Knollensellerie
½ Zitrone
Salz
800 g Süßkartoffeln
180 g Bergkäse (45 % Fett i. Tr.)
½ Bund Petersilie (10 g)
Pfeffer
50 g gemahlene Mandelkerne (5 EL)
80 g gehackte Erdnusskern (5-6 EL)
50 g Vollkorn-Semmelbrösel (5 EL)
30 g Vollkornmehl (2 EL)
2 Eier
3 EL Olivenöl
20 g Butter
200 ml Milch (3,5 % Fett)
Muskatnuss

Zubereitung:

Sellerie putzen, schälen, waschen und in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zitronenhälfte auspressen. Saft mit Selleriescheiben für etwa 10 Minuten in kochendes Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze garen. Anschließend abgießen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.

Inzwischen Süßkartoffeln schälen, waschen, würfeln und in einem Topf mit Wasser etwa 15 Minuten garen. Käse in Scheiben schneiden. Mit einem Messer Taschen in die Selleriescheiben schneiden und mit Käse füllen. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Zusammen mit etwas Salz, Pfeffer, Mandeln, Erdnüssen und Vollkornbröseln in einem Teller mischen. Vollkornmehl in einen weiteren Teller geben und in einem 3. Teller Eier verquirlen. Schnitzel zuerst in Mehl, dann im Ei und dann in der Nussmischung wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Sellerieschnitzel von beiden Seiten in etwa 5 Minuten goldgelb braten.

Süßkartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken, Butter in Stücken dazugeben und Milch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise frisch abgeriebenem Muskat abschmecken. Sellerieschnitzel auf Süßkartoffelpüree anrichten und mit restlichen Erdnüssen bestreut servieren.

Originalrezept entnommen aus: "eatSMARTER.de"

Vanillekipferl-Likör

Zutaten für 3 Flaschen (à ca. 250 ml):

2 Vanilleschoten (alternativ 2 TL Bourbon Vanille-Paste)
150 g gemahlene Mandeln ohne Haut
200 g Schlagsahne
200 g Milch
120 g Zucker
1 Prise Salz
200 ml Wodka

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. (+ 30 Min. Wartezeit)

Vanilleschoten halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Einen Topf erhitzen, Mandeln unter Wenden darin leicht rösten. Sahne, Milch, Zucker, Salz und Vanillemark samt Schote hinzufügen. Aufkochen und ca. 3 Minuten unter rühren leicht köcheln lassen.

Mandel-Milch-Mix von der Kochstelle nehmen, Vanilleschoten entfernen und alles gründlich pürieren. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Ein Sieb mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen, auf eine weiteren Topf setzen und den Mandel-Milch-Mix darin abseihen.

Den Vanillekipferl-Likör noch einmal aufkochen, vom Herd ziehen und Wodka einrühren. In saubere, kochend heiß ausgespülte Flaschen füllen und gut verschließen. Für den passenden Schneeflöckchen-Rand Wasser auf eine Untertasse geben, Glasrand erst ins Wasser, dann in Kokosraspel tauchen und den Likör darin servieren.

Haltbarkeit: Gut gekühlt ist der Vanillekipferl-Likör 3-4 Wochen haltbar.

Originalrezept entnommen aus: "lecker.de"