

# Deftig, süß und lecker

das sind die Rezepte in dieser Ausgabe.

Wir eröffnen die Rezeptseite mit "Curry-Geflügelcreme-Suppe mit Pfirsich". Curry und Obst passen Zusammen, so wie auch in diesem leckeren Rezept.

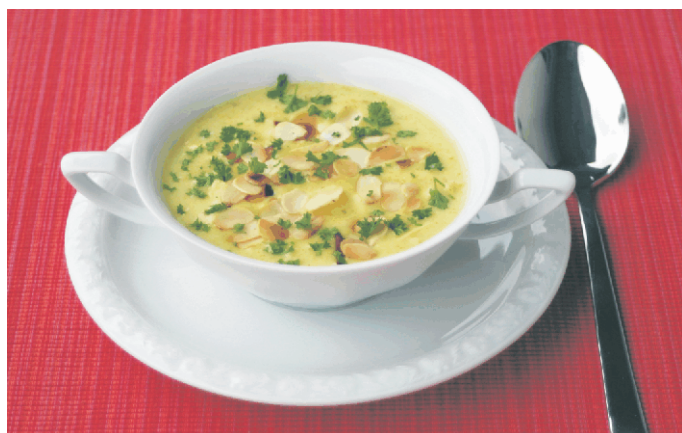
Ganz winterlich ist die "Kasseler Pfanne mit Pilzen und Äpfeln". Dieses Gericht geht superschnell und ist richtig lecker.

Gebacken wird heute auch, es gibt einen "Zitronenkuchen vom Blech". Dieser Kuchen hat eine dicke Puderzuckerschicht, wer es aber dünner möchte, kann den Kuchen mit Puderzucker besieben oder eine dünnere Zuckerschicht auftragen.

"Parmesanracker mit Rosmarin" sind sehr lecker zu Wein und Bier. Sie müssen aber sehr dünn sein, dann schmecken sie am besten.

Ein Chutney schmeckt immer. Es passt zu Braten, Grillfleisch, Geflügel und Käse, deshalb sollte man "Zucchini-Obst-Zwiebel-Chutney" einfach mal versuchen. Wenn nicht alles gegessen wird, kann man es prima einfrieren.

## Curry-Geflügelcremesuppe mit Pfirsich



### Zutaten für 4-5 Personen:

500 g Hähnchenbrustfilet  
20 g Butter  
Salz, Pfeffer  
1-2 EL Currypulver  
Stärkemehl  
1000 ml Hühnerbrühe  
200 ml Sahne  
3-4 EL Weißwein  
etwa 6 Pfirsichhälften aus der Dose  
2-3 EL Mandelblättchen  
Petersilie

### Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet in Stücke von 1 x 1 Zentimeter große Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne oder einem Bräter erhitzen, das Geflügelfleisch zugeben und bei mittlerer Hitze unter Wenden goldbraun anbraten. Mit Currypulver, Salz und wenig Pfeffer würzen, mit Stärkemehl überstäuben und wenden. Hühnerbrühe und Sahne zufügen und gut rühren. Zudeckt etwa 25 Minuten ganz sacht kochen lassen. Pfirsiche in Würfel schneiden. Mit etwas Fruchtsaft und Wein in die Suppe geben.

Mit Salz, Pfeffer und Currypulver nachwürzen. Mandelblättchen in einen heißen Pfanne ohne Fett langsam etwas rösten, nicht zu braun werden lassen. Petersilie fein hacken.

### Servieren:

Suppe in Suppentassen füllen, Mandelblättchen obenauf geben. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

### Anmerkung:

Falls die Suppe sättigender sein soll, fügt man körnig gegarten Reis dazu.

## Kasseler-Pfanne mit Pilzen und Apfel



### Zutaten für 4 Personen:

600-700 g Kasseler Lachs in Scheiben  
350-400 g Champignons weiß oder braun  
2 große Zwiebeln  
2-3 rote Äpfel  
1 EL Öl  
60-70 ml Apfelsaft  
200 ml Gemüse- oder Fleischbrühe  
100 ml Sahne  
Pfeffer, Salz  
2 EL gehackte Petersilie

### Zubereitung:

Pilze säubern und dritteln oder halbieren. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Äpfel waschen, Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher ausstechen und in Scheiben schneiden. Öl erhitzen, Kassler von beiden Seiten kurz braten. Dann aus der Pfanne nehmen.

Pilze in das Bratfett in der Pfanne geben und etwa drei Minuten braten. Zwiebeln und Apfelfringe zufügen und mindestens zwei Minuten mitbraten. Brühe, Apfelsaft und Sahne zugeben. Kasseler auf das Apfel-Pilz-Gemüse legen und alles etwa zwei bis drei Minuten bei milder Hitze garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen.

### Anmerkung:

Dieses Gericht geht sehr schnell. Dazu reicht man Reis, Kartoffelbrei oder Nudeln.

*Fortsetzung siehe nächste Seite*

## Zitronenkuchen vom Blech



### Zutaten für ein Backblech:

#### Teig:

200 g Butter  
200 g Zucker  
1 P Vanillezucker  
4 Eier  
250 g Mehl Type 405

#### Zitronencreme:

2 Tassen Wasser  
1 Tasse Zucker  
1 P Puddingpulver zum Kochen, Sahnegeschmack  
125 g weiche Butter  
Saft von 1-2 Zitronen  
2 Eigelb  
2 Becher Sahne  
2 P Sahnesteif  
40 Butterkekse  
1,5 Ecken Palmin  
5-6 EL Zitronensaft  
1 Paket Puderzucker  
Butter für das Blech  
500 ml Wasser für die Creme

### Zubereitung:

Aus Butter, Zucker, Vanillezucker, Eiern Mehl und Backpulver einen Rührteig zubereiten. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und bei

175 Grad (Unter- u. Oberhitze) 15-20 Minuten backen.

Für die Zitronencreme Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser anrühren. Restliches Wasser mit Zucker zum Kochen bringen, Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen.

Topf von der Kochstelle nehmen und die Eigelbe unterrühren. Zitronensaft und Butter einrühren.

Crema noch warm auf den Kuchen streichen und erkalten lassen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Butterkekse auf die Sahne legen.

Gesiebten Puderzucker mit Zitronensaft (5-6 EL) und erwärmten Palmin glattrühren und den Kuchen mit dem Guss überziehen.

### Anmerkung:

Der Kuchen kann schon 2 Tage vorher fertiggestellt werden. Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.

## Parmesan cracker mit Rosmarin

### Zutaten für 60 Cracker:

70 g Butter kalt  
70 g Parmesan  
2 Zweige Rosmarin  
150 g Mehl, Type 405  
Salz, Pfeffer  
15 g Schlagsahne  
zum Bestreuen: Meersalz

### Zubereitung:

Backofen vorheizen auf 200

Grad, Umluft. Parmesan reiben und in eine Schüssel zur Butter geben. Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und ganz fein schneiden. Rosmarin zum Butter-Parmesan-Mix geben und gut vermischen.

Mehl, Salz und Pfeffer sowie Sahne zugeben und alles gut verkneten.

Den Teig auf einen Bogen Back-

papier geben, mit den Händen kurz zusammendrücken und mit einem Stück Frischhaltefolie abdecken. Mithilfe einer Teigrolle den Teig ganz dünn zu einem Rechteck 25 x 30 cm ausrollen. Frischhaltefolie abziehen, die Teigplatte mit Backpapier auf ein Backblech ziehen. Auf der Teigplatte mit einem Teigrädchen oder Messer Quadrate und Rechtecke markieren, den Teig dabei aber nicht durchschneiden.

Teig mit Meersalz bestreuen und im heißen Ofen 7 Minuten knusprig backen. Der Teig bräunt sehr schnell, evtl. abde-



cken.

Teigplatte auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Entlang der vorgeschneittenen Linien in Stücke brechen.

Cracker in eine Dose geben. Sie halten sich mindestens 14 Tage lang frisch.

## Zucchini-Obst-Zwiebel-Chutney

### Zutaten:

5-6 große Zucchini  
4 mittelgroße Äpfel  
2 Orangen  
1 Mango  
1 Kiwi  
6 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Stück Ingwer  
1 grüne Chilischote  
*Würzen mit:*  
Koriander, Kurkuma  
Anis, Zimt  
Kreuzkümmel, Fenchelsamen  
1/2 Tasse Rosinen  
1/2 Tasse getrocknete Aprikosen  
Apfel-Cidre  
Gewürzessig

### Zubereitung:

Zucchini in Würfel schneiden, falls das Innenleben zu weich ist, die Kerne entfernen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Orangen schälen und die Orangenfilets aus den Häuten schneiden, den austretenden Saft auffangen. Mango schälen, vom Stein schneiden und würfeln. Kiwi schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und in Streifen schneiden, Knoblauchzehen schälen und klein hacken.

Die Schale vom Ingwer etwas abreiben und dann in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote in feine Ringe schneiden. Rosinen kurz abspülen



und die Aprikosen in Würfel schneiden.

Alle Zutaten (keine Gewürze) in einen großen Topf geben und Apfel-Cidre und Gewürzessig angeben. Erhitzen und köcheln lassen, die Gewürze nach und nach zugeben.

Mit einem Pürierstab das Chutney etwas pürieren. Nicht vollständig pürieren, es sollten noch Stückchen drin sein. Etwas 20 Minuten vor Kochende Rosinen und Aprikosen zugeben.

Das Chutney sollte süß-sauer und angenehm scharf sein. Eventuell nachwürzen!

### Anmerkung:

Das Zucchini-Chutney reicht man zu Braten, jeder Art von Grillfleisch, Geflügel und Käse.

Das Chutney lässt sich prima in Portionen einfrieren.

Kochend heiß kann man es auch in Gläser (Twist Off) füllen, dann etwa 10 Minuten auf den Kopf stellen. Die Gläser sind auch schöne, leckere Geschenke.