Landesgartenschau Show-Kochen 16.09.2016

Maike Ehlers und Gabriele Wollschläger vom Landfrauenverein Bosau e.V.

Rezept: Kürbissuppe

80 g ungesalzene Erdnusskerne	30 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen
600 g Kürbis z.B. Hokkaido 1 kleine rote Chilischote	würfeln und im Dampfkochtopf garen/pürieren waschen, läng aufschneiden, entkernen, die weiße Innenhaut entfernen
1 Prise Zucker	mit dem Fruchtfleisch der Chili vermahlen
1 Stück frischer Ingwer 1cm	schälen und raspeln
600 ml Gemüsebrühe 400 ml ungesüßte Kokosmilch Salz 150 g Zucchini	dazugeben dazugeben, danach mit abschmecken waschen, putzen und in Stifte schneiden, bissfest mitkochen,
	die eingeweichten Erdnüsse auf vorgewärmte Suppenschalen verteilen und die Suppe aufgießen.

Rezept: Käse-Schinken-Party-Brötchen

Zutaten:

100 g	Käse , gerieben , (1 Prise Salz), 1 Eßlöffel Zucker		
250 g	Quark	300 g Mehl	1 Pck. Backpulver
100 ml	Milch	50 g Röstzwiebeln	
80 ml	Öl	100 g Schinkenspeck	

Zubereitung:

Mehl mit Öl, Milch, Zucker, Salz und Quark vermengen, dann die Schinkenwürfel, Zwiebeln und Käse hineinarbeiten. Backblech, besser Rost mit Backpapier auslegen und mit einem Esslöffel, wenn kleiner gewünscht mit einem Teelöffel, Teigklöße aufsetzen. Bei 180 Grad im Umluftbackofen abbacken ca. 20 Minuten.

Rezept: Fliederbeersuppe mit Grießklößchen

Fliederbeersaft mit (wenn der Saft sehr konzentriert ist, viel Wasser) Wasser und wer mag etwas Apfelsaft, Zucker nach Geschmack, etwas Zimt und Zitrone aufkochen. Geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel dazugeben und 5 min weiter köcheln lassen. Ca. 20-30g Speisestärke mit etwas Wasser oder kaltem Saft glattrühren und die Suppe damit andicken. Nochmals mit Zucker abschmecken.

Für die Grießklößchen **¼ l Milch, 30g Butter, 2 Van.Zucker, 2 Pr.Salz** aufkochen lassen, **120g Grieß** einrühren, so lange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Boden löst, etwas abkühlen lassen, dann **2 Eier** nacheinander unterrühren, aus der Masse kleine Klöße formen (sie werden beim Garen größer) und in siedendem Wasser ca. 10 min gar ziehen lassen.