Rezept für 4 Personen

Oberschule „Ehm Welk“ Lübbenau

10. SÜLL KOCHPOKAL

Vorspeise

Hühnersuppe mit Eierstich

Zutaten

800 g Hühnerklein
1 Suppengrün
2 Eier
Salz, Pfeffer

- Hühnerklein waschen und putzen
- in 1.5 l Wasser aufsetzen zum Kochen mit 1,5 Teelöffeln Salz
- Suppengrün waschen, putzen, schälen und in gleich große Stückchen schneiden
- das Suppengemüse nach zu 40 Minuten zum kochenden Hühnerklein geben und mitkochen
- Eier mit 2 EL Sahne Salz, Pfeffer, Muskat gut mit dem Schneebesen aufschlagen
- Wasser in einem Topf zum Kochen bringen
- Eimasse in einen Beutel füllen und diesen gut verschließen
- Beutel ins kochende Wasser legen und ca. 20 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen
- Hühnerklein aus der Suppe nehmen und dass Fleisch abpulen
- Fleisch in gleiche Stückchen schneiden
- Petersilie fein hacken
- wenn die Eimasse vollständig gestockt ist in Form schneiden
- Brühe mit Gemüse auf einen Teller geben
- Fleisch und Eierstich in die Suppe geben, Petersilie darüber streuen und servieren

Hauptgang

Gemüsegulasch mit Serviettenknödel

Zutaten:

1 mittlere Aubergine
2 mittlere Zucchini
2 rote und gelbe Paprika
2 kl. Dosen geschälte Tomaten
1 Gemüsezwiebel
4 Zehen Knoblauch
1 TL Rosmarin
1 TL Thymian
1 TL Salbei
½ TL Lavendelblüten
1 TL Zucker
100 ml Olivenöl
½ Tube Tomatenmark
125 ml Brühe

- Aubergine waschen, putzen, in Scheiben schneiden und einsalzen (10 min)
- Gemüse waschen, putzen und in gleich große Stücke schneiden Knoblauch hacken
- Olivenöl in der Pfanne erhitzen darin Zwiebeln und Zucchini anbraten
- Zucker darüber streuen und kurz schwenken
- Paprika dazugeben
- Aubergine abtupfen, klein schneiden und dazugeben alles ca. 5 Minuten scharf braten
- Brühe der Vorsuppe mit Tomatenmark verrühren und Gemüse ablöschen
- Knoblauch und Kräuter zugeben sowie die geschälten Tomaten
- auf kleiner Hitze 20 Minuten köcheln
- wenn nötig, Brühe zugeben
- abschmecken und anrichten

Servietten-Speck-Knödel

Zutaten:

2 Semmeln
2 Eier
300 ml Milch
70 g Butter
70 g Speck gewürfelt
1 Zwiebel
Petersilie fein gehackt
Salz
Muskat

- Brötchen würfeln
- Eier mit Milch, einer guten Prise Salz und Muskat verquirlen
- Zwiebeln fein würfeln und mit dem Speck in heißer Butter anschwitzen
- alle Zutaten gut miteinander vermengen und den Teig rasten lassen
- Rollen von ca. 4-5 cm Durchmesser in hitzebeständige Frischhaltefolie einrollen, eindrehen und Enden verschließen
- in leicht siedenden Wasser ca. 35 Minuten gar ziehen lassen

Nachtisch

Topfenkuchen mit Apfelrose

Zutaten:

100 g Amarettini
80 g Butter
60 g Margarine
115 g Zucker
1 Pack Vanillezucker
1 Pack Vanillepudding
2 Eier
300 g Quark
50 g Saure Sahne
125 g Schlagsahne
3 rote Äpfel
¼ Liter Apfelsaft
125 g Zucker

- Amarettini fein zerbröseln und mit der lauwarmen Butter verrühren – ziehen lassen
- Margarine, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Quark, Rahm und Eigelb verrühren
- Eiweiß zu Eischnee steif schlagen
- Schlagsahne steif schlagen und mit dem Eischnee unterheben
- Keksmasse in die Gläser füllen und die Topfenmasse darauf verteilen
- Äpfel halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in dünne
- Scheiben hobeln
- Apfelsaft und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen bis der Zucker aufgelöst ist
- Apfelscheiben in den erhitzten Apfelsaft geben und kurz ziehen lassen, sollen biegsam sein
- mit der Schaumkelle entnehmen und abtropfen lassen im Sieb
- Apfelsaft weiter köcheln bis zur Hälfte einkochen zum Sirup
- Apfelscheiben aufrollen zur Rose
- Rosen in die gefüllten Gläser setzen
- Gläser bei 160 Grad Ober- und Unterhitze ca. 35 – 40 Minuten backen
- Gläser aus dem Ofen holen und mit dem Sirup bestreichen