



Alkoholfreier Prosecco Kernen - Knusperli mit Obazda

Sellerie - Limonen - Suppe

Wiener Rahmgulasch Spätzli

Apfelstrudel mit Vanillesauce



Kernen - Knusperli mit Obazda

15 Min. + 15 Min. backen

½ rote Zwiebeln
200 g Camembert
100 g Crème fraîche
½ dl Milch
½ TL Paprika
½ TL Kümmel
Salz, Pfeffer nach bedarf

1 Flammkuchenteig (ca. 24 x 33 cm)
3 EL Kernen - Mix
¾ TL Fleur de Sel

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Obazda: Zwiebeln schälen, fein hacken, in eine Schüssel geben. Camembert in kleine Stücke schneiden, begeben, Crème fraîche, Milch, Paprika und Kümmel begeben, mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes cremig rühren, würzen.

Knusperli: Teig entrollen, Kernen-Mix und Fleur de Sel darüberstreuen, mit dem Wallholz darüberwallen. Teig in Dreiecke schneiden, mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens.
Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Lässt sich vorbereiten: Knusperli und Obazda ca. 1 Tag im Voraus zubereiten. Obazda zugedeckt kühl stellen, Knusperli in einer Dose gut verschlossen aufbewahren.



Sellerie - Limonen - Suppe

Für 6 - 8 Personen als Vorspeise, für 4 Personen als kleines Essen

Zubereiten: 15 Minuten

Kochen: 20 Minuten

400 g	Knollensellerie
200 g	mehlig kochende Kartoffeln
1	Limone
1	mittlere Zwiebeln
3 - 4 EL	Olivenöl
½ dl	Noilly Prat (trockener französischer Wermut)
1 dl	Weisswein
Ca. 8 dl	Gemüsebouillon
50 g	Bündnerfleisch
1 Bund	Petersilie
1 ½ dl	Rahm
	Salz, Pfeffer

Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Schale der Limone dünn abreiben und den Saft auspressen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Dann Sellerie- und Kartoffelwürfel beifügen und Noilly Prat sowie Weisswein dazugießen. Alles auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen.

Die Bouillon, die Hälfte der Limonenschale auf 2 Esslöffel Limonensaft beifügen. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse gut weich ist.

Inzwischen das Bündnerfleisch in feine Streifchen schneiden. Die Petersilien fein hacken.

Die Suppe mit dem Stabmixer oder dem Mixerglas fein pürieren. Den Rahm beifügen und die Suppe nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorgewärmten Tellern anrichten und je etwas Bündnerfleisch, Petersilie und restliche Limonenschale darüber streuen.



Wiener Rahmgulasch

Vor- und Zubereiten: ca. 35 Minuten

Schmoren: ca. 1 Std.



750 g	Kalbsvoressen (z.B. Schulter/Laffe)	
Wenig	Mehl Bratbutter zum Anbraten	zum Bestäuben im Bratpf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise begeben, mit Mehl bestäuben und hellbraun anbraten, herausnehmen, Hitze reduzieren
1 TL	Paprika	
½ TL	Salz	mischen, Fleisch würzen, Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben
1	Zwiebel, fein gehackt	
1	Knoblauchzehe, fein gehackt	andämpfen
¼	Zitrone, nur dünn abgeschälte Schale, fein gehackt	kurz mitdämpfen
1 dl	Weisswein	dazugießen, einköcheln
4 dl	Fleischbouillon	dazugießen, aufkochen, Fleisch wieder begeben, Hitze reduzieren, zu- gedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. schmoren
1 EL	Maizena, mit	
4 EL	Wasser oder Rahm angerührt	unter Rühren dazugießen, auf- kochen, ca. 3 Min. kochen
1 ½ dl	Rahm	dazugießen, nur noch heiss werden lassen
Salz		salzen nach bedarf
Wenig	Paprika	vor dem Servieren darüberstreuen

Spätzli und Knöpfli

20 Minuten und 30 Minuten quellen lassen

300 g	Mehl
$\frac{3}{4}$ TL	Salz
1 $\frac{1}{2}$ dl	Mineralwasser (1/2 Milch / $\frac{1}{2}$ Wasser)
3	frische Eier
	Salzwasser, siedend

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.

Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten quellen lassen.

Spätzli: Teig portionenweise auf einem nassen Stielbrettchen ausstreichen. Mit dem Rücken eines langen Messers schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt in leicht siedenden Wasser schneiden.

Knöpfli: Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb direkt ins leicht siedende Salzwasser streichen.

Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Spätzli/Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Ergibt 10 Stück

Zubereiten: ca. 30 Min.

Backen ca. 40 Min.

Kühl stellen ca. 30 Min.

Backpapier für das Blech



Füllung

600 g	Äpfel, z.B. Gala,	entkernt, ca. in 1 cm grossen Würfeln
1	Zitrone	heiss abgespült, abgeriebene Schale, ½ Saft
80 g	Sultaninen	
70 g	Haselnüsse	grob gehackt
70 g	Paniermehl	
2 EL	Zucker	
1 EL	Zimt	

Strudel

1	rechteckig ausgewallter Blätterteig
1	Ei, verquirlt
½ EL	Kaffeerahm
1 EL	Zucker

Vanillesauce

5 dl	Milch	
1	Vanillestängel	längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
3 EL	Zucker	
½ EL	Maizena	
1	frisches Ei	

Strudel: Äpfel und alle Zutaten bis und mit Zimt mischen.

Blätterteig waagrecht auf die Arbeitsfläche legen. Füllung auf den Teig verteilen, dabei einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Ränder seitlich einschlagen und Strudel von der Längsseite her sorgfältig einrollen. Auf das vorbereitete Blech legen. Ei mit Kaffeerahm mischen, Strudel damit bestreichen, Zucker darüberstreuen. Teigoberfläche mit einem scharfen Messer in Abstand von ca. 3 cm einschneiden. 30 Min. kühl stellen.

Auf der zweituntersten Rille des auf 200Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 30-40 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter abkühlen lassen.

Vanillesauce: Milch mit allen restlichen Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Sauce durch ein Sieb in eine Sauciere giessen, warm servieren.