

Rezepte Mittagsbüffet 7. Oktober 2011



Berufliche Integration

Alle Rezepte wurden von der Startrampe herausgesucht und bearbeitet.

Maroni Marmor Gugelhopf

Zutaten:

300 gr. Butter
350 gr. Zucker
2 Priesen Salz
6 Eier

2 p. Vanillezucker
600 gr. Mehl
4 Tl. Backpulver

2 dl Milch

800 gr. Maroni – Püree
8 Esslöffel Tahm
2 Pack Schokoladen stückchen

Zubereitung:

weich rühren

darunter rühren

eines nach dem anderen darunter rühren weiter rühren bis die Masse Hell ist

sieben

abwechslungsweise mit dem Mehl unter die Masse rühren, dann die Hälfte davon in die vorbereitete Form füllen

alles gut mischen und ebenfalls in die Form füllen mit der Gabel Spiralförmig unter den Teig ziehen, dann den restlichen Teig darauf verteilen

Zwiebeln-Speck-Brot

Zutaten:

1 kg Weizenmehl
40 g Hefe
750 ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz
150 g Speck, durchwachsener, geräucherter
150 g Zwiebel(n)
etwas Margarine für das Blech

Zubereitung:

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne langsam ausbraten. Die Zwiebeln fein hacken, zum Speck geben und glasig anschwitzen. Unter ständigem Rühren abkühlen lassen.

Inzwischen einen Hefe-Vorteig ansetzen. Hierfür das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Ca. 1/4 l warmes Wasser dazugeben und die Hefe-Wasser-Mischung unter Zusatz von etwas Mehl zu einem dicklichen Brei verrühren. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Salz in der restlichen noch warmen Flüssigkeit auflösen. Abwechselnd die Speck-Zwiebelmischung und das Wasser zum Vorteig geben, dabei den Teig immer gut durchkneten. Einen Laib formen, diesen auf ein gut gefettetes Blech legen und nochmals zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Herd auf 200°C vorheizen und das Brot bei Ober-/Unterhitze 40 - 50 Minuten backen.

Tomaten-Brot

Zutaten:

1 kg Weizenmehl
40 g Hefe
750 ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz
1 TL Zucker
150 g getrocknete Tomaten, in Olivenöl eingelegt (oder zusätzlich Olivenöl zufügen)
etwas Margarine für das Blech.
2 TL Olivenöl zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Tomaten in feine Streifen schneiden.

Hefe mit Zucker zergehen lassen (ev. wenig warmes Wasser beifügen). Mehl in Schüssel geben, Salz an den Rand geben, flüssige Hefe in die Mitte geben und mit dem Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten. 30 Minuten ruhen lassen.

Tomaten in den Teig kneten. Teig formen, mit Olivenöl bestreichen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Herd auf 200°C vorheizen und das Brot bei Ober-/Unterhitze 40 - 50 Minuten backen

Kaffe – Rahmtäfelchen

Zutaten:

5 dl Vollrahm
600 gr Zucker
2 P. Vanillezucker
4 msp Kardamompulver
1 dl Starker Kaffee/ Espresso
100 gr. Butter
2 El. kaltes Wasser

Zubereitung:

- Blechrücken mit Backpapier belegen
- Alle Zutaten bis und mit Butter unter ständigem Rühren in einer weiten Pfanne aufkochen. Bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 20 – 30 Min kochen, bis die Masse dickflüssig ist und sich beim Rühren vom Rand ablöst.
- Wasser unter ständigem Rühren beifügen, Masse sofort auf das vorbereitete Blech giessen und 5 mm dick ausstreichen
- Leicht auskühlen lassen, bis sich die Masse schneiden lässt. Mit einem in heisses Wasser getauchten Messer in mundgerechte Stücke schneiden. Vollständig auskühlen lassen.

Kürbis-Gemüse-Suppe

Zutaten:

5 m.-großer Kürbis(se) (am besten Hokkaido)
10 Kartoffel(n)
10 Möhre(n)
1000 g süße Sahne
5 große Zwiebel(n)
Margarine
Wasser
5 Bund Petersilie
Brühe, klar
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Kürbis schälen, entkernen und würfeln. Kartoffel und Möhren schälen und würfeln. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel in einem großen Topf mit Margarine glasig dünsten. Dann 500 ml Wasser hinzufügen und mit gewürfelte Kürbis bei mittlere Hitze köcheln. Da Kartoffel schneller weich wird, erst später den gewürfelte Kartoffel dazugeben und mit köcheln, bis alles zum Pürieren weich wird. Dann das Gemüse grob pürieren. Evt. noch etwas Wasser dazugeben, wenn es noch zu fest ist. Klare Brühe hinzugeben und umrühren. Nach Geschmack kräftig mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Sahne und klein gehackte Petersilie dazugeben und umrühren.

Tipp: Lässt sich auch für später verwenden (portionsweise einfrieren). Kürbis schon vorher schälen, klein schneiden und einfrieren, wenn die Suppe schnell und spontan zubereitet werden muss. Statt Petersilie kann man klein gehackte aus der Tiefkühltruhe verwenden.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.