

Spinatsuppe



Zutaten für 16 Portionen

4 kg	Spinat
4 Stk	Zwiebel
16 Stk	Knoblauchzehen
4 l	Suppe
4 Becher	Crème fraîche
8 EL	Butter
4 Prise	Pfeffer
4 Prise	Salz

Zubereitung

- 1 Für die Spinatsuppe mit frischem Spinat zuerst den Spinat waschen, trocken schütteln und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden.
- 2 Etwas Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen.
- 3 Anschließend mit der Suppe aufgießen und Crème fraîche untermengen. Etwas köcheln lassen, dann mit dem Stabmixer pürieren.
- 4 Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blattsalat mit Mozzarella



Zutaten

Anzahl Personen

2.5 EL scharfer Senf
5 EL Apfelessig
5 EL Rapsöl
2.5 dl Gemüsebouillon
Pfeffer, nach Bedarf

1500 g grüner Eichblattsalat, zerzupft
625 g Mozzarella di bufala
20 hart gekochte Eier, in Vierteln
40 Dörraprikosen (soft), in feinen Streifen
15 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

Senf, Essig, Öl und Bouillon verrühren, würzen.

Salat, Mozzarella, Eier und Dörraprikosen auf Tellern anrichten.
Schnittlauch darüberstreuen, Sauce darüberträufeln.

Hauptspeise Räuberbraten mit Teigwaren und Gemüse:



Zutaten für

16

Portionen

4 kg Schweinefleisch (Kamm)

5,33 EL Senf

5,33 EL Tomatenketchup

Salz und Pfeffer

n. B. Zwiebel(n)

n. B. Knoblauch

Paprikapulver

2,67 Tasse Wasser

Den Schweinekamm von oben in ca. 2-cm-Abstand einschneiden, sodass die einzelnen Scheiben noch miteinander verbunden sind. Eine kräftige Würzmischung aus Senf, Ketchup, Salz, Pfeffer und Paprika herstellen und in die entstandenen Zwischenräume streichen. Dann in jeden Zwischenraum 1-2 Zwiebelscheiben und, wer es mag, auch Knoblauch einlegen. Gerne die Reste der Würzmischung auch noch auf das Bratstück streichen. Dann mit 1 Tasse Wasser in den Bratschlauch (oder eine geschlossene Pfanne) legen und für ca. 2 Stunden bei 200 Grad im Backofen garen. Abschließend noch 30 Minuten ohne Bratschlauch oder Pfannendeckel knusprig werden lassen.

Schmeckt sehr gut zu Brot, aber auch zu Kartoffeln mit Gemüse. Ideal für Partys, da der Braten lange warm bleibt, im Ofen und mit der Zeit immer besser wird.

Dessert:

Bananenglace und Schoggimuffins

Bananen mit Halbrahm, Zitronensaft und Zucker pürieren. In eine weite Chromstahlschüssel geben, Masse ca. 3 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren, in den kalten Schälchen anrichten.



1

Vorbereiten

Für den Teig Kuvertüre grob hacken und zusammen mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kurz abkühlen lassen. Für die Füllung die Kuvertüre in etwa 12 gleich große Stücke teilen. Die Muffinförmchen gut fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober- und Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2

Schokoladen-Teig zubereiten

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Eigelb mit Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) etwa 1 Min. auf höchster Stufe schaumig rühren. Kuvertüre-Butter-Mischung unterrühren. Mehl, Mandeln und Kakao mischen und unterrühren. Eischnee unterheben. Teig gleichmäßig mit Hilfe von 2 EL in die Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: 8 Min.

etwas Fett

etwas Weizenmehl

SCHOKOLADEN-TEIG

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

75 g Butter

4 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

4 Eigelb (Größe M)

125 g Zucker

20 g Weizenmehl

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

30 g Dr. Oetker Kakao

SCHOKOLADEN-FÜLLUNG

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

AUSSERDEM

1000 ml Vanilleeis

Dr. Oetker Kakao

Puderzucker

3 EL Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen