

Chochete vom 7.9.2026

Apero ca 1945

Variationen Süsskartoffelchips

Vorspeise ca 2015

Fruchtiger Coleslaw mit Apfel

Hauptgang 2045

Schnitz und drunter

Dessert 2130

Zwetschgen-Streuselkuchen



Süsskartoffel-Chips

Nährwerte pro Stück: Eiweiss 3 g, Fett 8 g, Kohlenhydrate 4 g, 100 kcal

Machen sich prima als Fingerfood an Partys, auf Buffets und bei Apéros: Knusprige Süsskartoffel-Chips aus dem Backofen mit dreierlei tollen Toppings.

Zutaten

Apéro
Ergibt 12 Stück

200 g Süsskartoffel
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Avocado-Topping

½ Avocado
1 EL Limettensaft
20 g Granatapfelkerne

Lachs-Topping

50 g Mayonnaise
2 EL grobkörniger Senf
2 Cornichons
4 Tranchen Rauchlachs

Frischkäse-Topping

2 Radieschen
½ Bund gemischte Salatkräuter
50 g Philadelphia nature
Brunnenkresse zum Garnieren

So gehts

Zubereitung: ca. 30 Minuten
Backen: ca. 20 Minuten

Gesamt: **50 Min.**

Backofen auf 160 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Süsskartoffel in 12 ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Gelegentlich wenden. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für das Avocado-Topping Avocado in Würfelchen schneiden, in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel leicht verrühren, sodass noch Stücke erkennbar sind. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. 4 Süsskartoffel-Chips mit Avocado belegen und mit Granatapfelkernen bestreuen.

Für das Lachs-Topping Mayonnaise und Senf verrühren. Cornichons in Würfelchen schneiden. 4 Süsskartoffel-Chips mit Senf-Mayonnaise, Rauchlachs und Cornichonswürfelchen belegen.

Für das Frischkäse-Topping Radieschen vierteln. Kräuter fein hacken, mit Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Süsskartoffel-Chips mit Kräuter-Frischkäse und Radieschen belegen. Mit Brunnenkresse garnieren.

Rezept: Philipp Wagner

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/suesskartoffel-chips>



© elendiger

Fruchtiger Coleslaw mit Apfel

🕒 20 Min.
Arbeitszeit

📊 Normal
Schwierigkeit

🌱 Vegetarisch
Ernährung

👤 **elendiger**
Rezeptautor:in

Zutaten

Für 6 Portionen

0.5 Weißkohl

1 Zwiebel(n), rote

3 Karotte(n)

1 Apfel

Für das Dressing:

2 TL Senf, scharfer

0.5 Zitrone(n)

1 EL, Mayonnaise
gehäuft

1 EL Zucker

Salz und Pfeffer

0.5 Bund Blattpetersilie

Zubereitung

🕒 20 Min.
Gesamtzeit

🕒 20 Min.
Arbeitszeit

⌚ 1 Std.
Ruhezeit

- 1 Den Strunk des Weißkohls herausschneiden und die äußeren Blätter entfernen. Die Zwiebel und Möhren schälen. Den Apfel waschen, nach Belieben schälen und das Kerngehäuse entfernen.
- 2 Alle Zutaten von Hand in möglichst dünne Streifen schneiden, zur Not kann man aber auch eine Küchenmaschine mit entsprechendem Aufsatz verwenden.
- 3 Für das Dressing die Mayonnaise mit Zitronensaft, Senf und Zucker verrührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.
- 4 Die Stängel der Petersilie entfernen und die Blätter grob hacken.
- 5 Das Dressing mit dem Salat und den grob gehackten Petersilienblättern in einer Schüssel vermischen.
- 6 Den Salat dann eine gute Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen und vor dem Servieren evtl. noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Schnitz und drunder

🕒 70 min. Vor- und Zubereiten

🔥 Nährwerte pro Portion (1/4) **744 kcal, F 31 g, Kh 90 g, E 24 g**

Zutaten für 4 Personen

1

3 EL **Zucker**
1 EL **Wasser**

2

150 g **Speckbirnen** (weiche Dörrbirnen)
100 g getrocknete **Apfelstücke**
5 dl **Fleischbouillon**
400 g geräucherter **Bratspeck**

3

800 g fest kochende **Kartoffeln**
0.25 TL **Salz**
wenig **Pfeffer**

Und so wird's gemacht

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen.

Von den Speckbirnen die Stiele entfernen, mit den Apfelstücken in den Caramel geben. Fleischbouillon dazugießen. Bratspeck in Stücke schneiden, begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 45 Min. köcheln.

Kartoffeln schälen, in Schnitze schneiden, begeben, offen ca. 25 Min. mitköcheln, bis die Flüssigkeit etwas cremig wird, würzen.

Hinweise

Tipp: Die Kartoffeln nur 20 Min. mitkochen, 1 dl Vollrahm begeben, dann ca. 5 Min. fertig köcheln, so wird das Gericht noch sämiger.

Zwetschgen- Streuselkuchen

«Schmeckt hammergut!» meint Andreas Caminada zu seinem Rezept für einen Zwetschgenkuchen mit Streusel.

25. Oktober 2023 - 06:00 Uhr

Zutaten

500g Zwetschgen, entsteint und halbiert

Teig

125g Butter, weich

100g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Vanilleschote, aufgeschnitten und Mark ausgekratzt

1 Prise Salz

2 Eier

180g Mehl

1 ½ TL Backpulver

Butter für die Form

Streusel

50g Butter, weich

50g brauner Zucker

1/4 TL Zimt

90g Mehl

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

TEIG

1. Butter, Zucker, Vanillezucker, Vanillemark und Salz in der Rührmaschine schaumig aufschlagen. Die Eier langsam in die schaumig aufgeschlagene Masse einrühren.
2. Das Backpulver mit dem Mehl mischen und in die aufgeschlagene Masse geben.
3. Den Teig schön gleichmässig in die mit Backpapier und Butter vorbereitete Backform auslegen.
4. Die Zwetschgenhälften gleichmässig und fächerförmig auf dem gesamten Teig auslegen.

STREUSEL

1. Butter Zimt, Zucker und Mehl von Hand verkneten und auf dem mit Zwetschgen belegten Teig gleichmässig verteilen.
2. Den Kuchen bei 170 Grad Heissluft für 40-45 Minuten backen.

ANRICHTEN

Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.