

Kolumbianische Kürbissuppe

Zutaten:

- 500 g Kürbisfleisch
- 500 g Kartoffeln
- 300 g Karotten
- 300 g Knollensellerie
- 2 Zwiebel
- 2 Dosen Kokosnussmilch
- Gemüsebrühe



Zubereitung:

- Als erstes den Kürbis, die Kartoffeln, die Karotten und den Sellerie waschen, wenn nötig schälen und in Stücke schneiden.
- Die Zwiebeln klein hacken
- Die Zwiebeln in reichlich Butter andünsten
- Die Kartoffeln, Karotten und den Sellerie dazugeben
- Kokosmilch dazugeben
- Ca. 800 ml Brühe zugeben
- Ca. 20 Min köcheln lassen
- Zum Schluss den Kürbis solange mitkochen bis er weich ist

Nach Wunsch mit Petersilie garnieren, dazu passt Baguette.

Gehacktes und Hörnli

für 4 Personen

Zutaten:

- Bratbutter zum Anbraten
- 500 g Hackfleisch (Rind oder gemischt)
- 1 Zwiebel
- 1 Rüebli (Karotte)
- 100 Knollensellerie
- 250 ml Rotwein
- 250 ml Brühe
- 3 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Lorbeerblatt



Und so wird's gemacht:

- Bratbutter in einer Pfanne heiß werden lassen. Hackfleisch portionenweise je ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen.
- Zwiebel, Rüebli und Sellerie schälen und in Würfeli schneiden. Gemüse in derselben Pfanne kurz anbraten. Wein da zugießen, aufkochen. Brühe, Tomatenmark, Paprika und Lorbeerblatt mit dem Fleisch beigeben, zudeckt ca. 30 Min. köcheln. Thymian beigeben, würzen.
- Hörnli in siedendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit dem Fleisch servieren.
- Dazu passt: Reibkäse, Apfelmus.

Ungarische Kokosschnecken

Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 250 g Butter
- 1/2 Würfel Hefe
- 50 ml Milch
- 4 Eigelb
- wenig Zucker



Mehl in Rührschüssel geben, Butter in Milch auflösen, Hefe mit Zucker auflösen, alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, um das Doppelte aufgehen lassen

Für die Füllung:

- 4 Eiweiß geschlagen
- 300 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker

Zucker und Vanillezucker unter das geschlagene Eiweiß heben.

- Den Hefeteig in 3 Teile schneiden
- Ein Teil auswallen und 1/3 von der Eischneemasse darauf verteilen
- Kokosflocken in gewünschter Menge darauf verteilen
- Teig einrollen und etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
- Für ca. 20 Min bei 180 °C backen.

In einer Keksdose sind die Kokosschnecken über einige Zeit gut haltbar

Guten Appetit! ☺