

Kürbissuppe

Zutaten:

1 Kg frischen Kürbis
2 Kartoffeln
2 säuerliche Äpfel
1 Stange Porree
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
¼ Liter Hühner-oder Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskat
Zucker
80 g Schinkenspeck
2 EL Öl

Zubereitung:

Kürbisfleisch, Kartoffeln und Äpfel in Würfel, Porree in Ringe, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden.

Alles in Fett andünsten, Brühe zugießen und mit den Gewürzen abschmecken.

Nach 10 bis 15 Minuten ein Viertel der Gemüsemenge herausnehmen, restliche Suppe 5 Minuten weiterkochen und pürieren.

Suppe abschmecken.

Schinkenspeck in feine Streifen schneiden und in Öl knusprig braten.

Schinken in die Suppe geben, abschmecken und servieren.

Rheinischer Döppekooche

Zutaten:

2 ½ -3 Kg Kartoffeln (festkochend)
400 g Räucherbauch
8 geräucherte Mettenden
1 Zwiebel
3 Eier
1 EL Öl
Salz, Pfeffer, Muskat
Apfelmus

Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und beide Zutaten roh reiben.

Die Masse in einen Durchschlag geben und abtropfen lassen.

Den Räucherbauch in Würfel und die Mettenden in feine Scheiben schneiden.

Die Masse in eine Schale geben, die Eier untermischen und abschmecken.

Dann den Räucherbauch und die Mettenden unterheben.

Einen Bräter mit Öl austreichen, die Masse hineingeben und bei 180° in dem vorgeheizten Backofen ca. 2 Stunden backen.

Zum servieren in Scheiben schneiden und Apfelmus dazu reichen.

Himbeertraum

Zutaten:

750 g Himbeeren (tiefgekühlt)
2 x 500 g Naturjoghurt
3 x 200 g Schlagsahne
Brauner Rohrzucker

Zubereitung:

Die Himbeeren auftauen, abtropfen lassen und in eine Schale füllen.
Die Sahne steif schlagen und unter den Joghurt heben.
Beides in die Schale über die Himbeeren geben.
Den braunen Zucker als dicke Schicht darüber verteilen.
Kalt stellen.