

# SCHINKENKIPFERL

## ZUTATEN

- 1 Pkg. **Blätterteig** (tiefgekühlt)  
150g **Schinken**  
**Eidotter** zum Bestreichen  
1 Becher **Sauerrahm**  
**Schnittlauch**

## ZUBEREITUNG

1. Den Blätterteig aufrollen, in kleine Quadrate portionieren und mit Schinkenscheiben belegen. Wer es deftig mag, schichtet auch noch Emmentaler-Scheiben dazwischen, dann zu Kipferln einrollen. Dabei einfach die linke obere Ecke nach rechtsunten rollen. Dann in Kipferlform biegen.
2. Die Schinkenkipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit dem verquirlten Eidotter bestreichen und für ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze backen.
3. Dazu passt hervorragend ein Dip aus Sauerrahm und Schnittlauch!



# KARFIOLSUPPE MIT SHRIMPS

## ZUTATEN

- 1 **Karfiol**
- 1 **Zwiebel**
- 40 g **Butter**
- 40 g **Mehl**
- 1 Schuss **Weißwein** oder Noilly Prat
- 1,25l **Gemüsebrühe**
- Salz, Pfeffer**
- Muskatnuss**
- 1 **Eigelb**
- 125 ml **Sahne**
- 200 g **Shrimps** (in der Schale)
- Butter**
- 1 zerdrückte **Knoblauchzehe**
- ½ Bd. **Petersilie**

## ZUBEREITUNG

1. Den Karfiol waschen, in Salzwasser weich kochen, Zwiebel in feine Würfel schneiden und im heißen Fett glasig schwitzen. Mit Mehl bestäuben, eventuell mit etwas Weißwein oder Noilly Prat ablöschen. Mit Gemüsebrühe langsam aufgießen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Zwei Drittel der gekochten Karfiolrosen dazugeben und bei kleinster Hitze eine halbe Stunde ziehen lassen. Dann die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.
2. Das Eigelb mit Sahne verrühren und die Suppe damit binden. Die Shrimps in etwas Butter und Knoblauch erwärmen, mit den Karfiolröschen auf Tellern verteilen und mit fein gehackter Petersilie bestreuen .

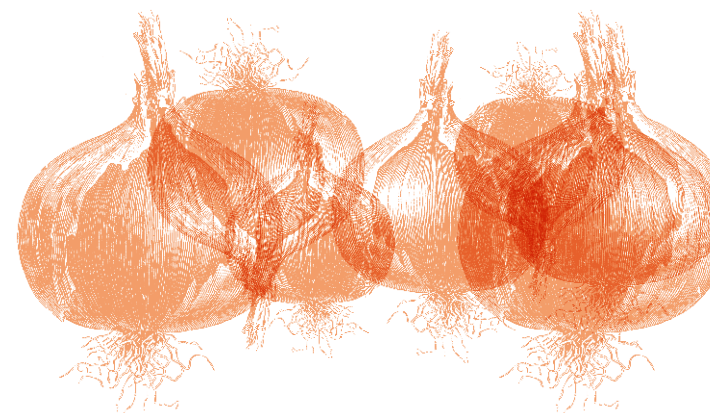
# FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

## ZUTATEN

- 50 g **Butter**
- 1 El **Öl**
- 450 g **Gemüsezwiebeln**
- 50 ml **Weißwein**
- 1l **Rinderbrühe** oder Kalbsfond
- Salz, Pfeffer**
- Muskatnuss**
- Weißbrot**
- 1 **Knoblauchzehe**  
geriebener alter **Gouda**
- 4 El flüssige **Butter**

## ZUBEREITUNG

1. Halb Butter, halb Öl erhitzen, geschälte, in Streifen geschnittene Zwiebeln dazugeben und goldgelb andünsten. Mit Wein ablöschen, Brühe zugießen, glatt rühren und ca. 15 Minuten ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
2. Weißbrot in Scheiben schneiden, im Backrohr leicht Farbe nehmen lassen, mit der Knoblauchzehe einreiben. Das Knoblauchbrot in tiefe Suppentassen legen, mit der Suppe aufgießen, mit dem Käse bestreuen, mit flüssiger Butter beträufeln und im Backrohr goldbraun gratinieren!



# HASCHEEHÖRNCHEN

## ZUTATEN

- 1 **Zwiebel**
- 3 El **Öl**
- 300 g **Hörnchen** oder andere Pasta
- 1 **Knoblauchzehe**
- Salz**
- 500 ml **Brühe**
- Pfeffer**
- 1 Tl getrockneter **Majoran**
- 400 g **Faschiertes**

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel klein schneiden und in Öl goldgelb rösten. Faschiertes zugeben und unter ständigem Rühren anbraten. Knoblauch mit Salz zerdrücken, zugeben und mit der Brühe aufgießen.
2. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, öfter umrühren, bis der Saft bis zur Hälfte einreduziert ist.
3. Währenddessen die Hörnchen in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und zum Faschierten geben.

### **TIPP:**

Wer es modischer mag, lässt den Majoran weg, brät etwas zerkleinerten Ingwer und Chili mit dem Faschierten an, löscht mit heller Sojasauce ab und serviert die Nudeln mit frischer Jungzwiebel-Julienne!

