

FISCHLOLLIS MIT KAPERNDIP

Zutaten für 
ca. 25 Stück

Zutaten:

200 g mehlig-e Erdäpfel
100 g kalt geräucherter Fisch
(z. B. Heilbutt)
50 g TK-Erbesen
Eier, Mehl und Brösel
zum Panieren
Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Die Erdäpfel weich kochen, schälen und zerdrücken.
Den Fisch mit 2 Gabeln zerkleinern, mit den Erbsen und den
Erdäpfeln vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Daraus mit feuchten Händen kleine Kugeln (ca. 2,5 cm
Durchmesser) formen und diese über Nacht einfrieren.

Für den Kaperndip:

2 EL Mayonnaise
2 EL Sauerrahm
1 EL gehackte Kapern

Salz Für den Kaperndip alle Zutaten miteinander vermengen und
abschmecken.

Zu guter Letzt:

Die Fischlollis in heißem Öl frittieren und aufgespießt mit dem
Dip servieren.

Tipp:

Die Lollis und der Dip lassen sich bereits am Vortag zubereiten.
Die Lollis kann man auch gut einfrieren.





LINSENPÖRKÖLT VEGETARISCH

Zutaten für 
16 Schüsserl

Zutaten:

300 g grüne Linsen
1 große Zwiebel
2 rote Paprika
3 EL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Paprikapulver, geräuchert
1 Dose Paradeiserstücke
ca. 500 ml Gemüsesuppe
2 EL Öl
3 EL Ajvar
1 EL Thymian
Sauerrahm

Zubereitung:

Die Zwiebel schneiden und im Öl anbraten. Die Paprika würfelig schneiden und zur Zwiebel geben. Die Linsen, die Paprikapulver, Ajvar und Thymian dazugeben und mit der Gemüsesuppe nach und nach aufgießen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen bissfest sind. Die Paradeiserstücke hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu guter Letzt:

Mit Sauerrahm und Serviettenknödel (siehe Seite 99) servieren.

Tipp:

Die Linsen erst nach dem Kochen salzen, sonst bleiben sie hart!

APFELSTRUDELPÄCKCHEN MIT MOSTSAUCE

Zutaten für 
ca. 30 Stück

Zutaten:

8 Äpfel
100 g gehackte Walnüsse
100 g Zucker
50 g Semmelbrösel
50 g Rosinen
½ TL Zimt
2 EL Rum
2 Pkg. Strudelblätter
flüssige Butter zum Bestreichen
der Strudelblätter
Staubzucker zum Bestreuen

Für die Mostsauce:

300 ml Milch
200 ml Apfelsaft
80 g Staubzucker
1 Vanilleschote
4 Eidotter

Zubereitung:

Das Backrohr auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden.

Die Rosinen im Rum einweichen. Die Äpfel mit dem Zucker, den Bröseln, den Nüssen, dem Zimt und den Rosinen vermischen.

Ein Strudelblatt mit flüssiger Butter bestreichen, ein zweites darauflegen und in ca. 10 cm große Quadrate schneiden. Einen Esslöffel von der Apfelmasse daraufgeben und die Ecken zusammendreher. Mit ein wenig Butter bepinseln und auf ein Backblech legen. Mit den restlichen Strudelquadraten ebenso verfahren.

Für die Mostsauce die Milch mit dem Apfelsaft und der Vanilleschote aufkochen. Zucker und Eidotter schaumig schlagen und mit einer Schneerute in die heiße Flüssigkeit einschlagen. Unter ständigem Rühren dick werden lassen.

Zu guter Letzt:

Die Säckchen im Rohr ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und mit der Mostsauce servieren.

