

1. Gemüsesuppe

6 mittelgroße Zwiebeln
7-8 Karotten
2 Sellerie
3 rote Paprika
10 Kartoffeln
4 Stück Lauch
Tomatenpuree (1l - 750ml)
1kg Zitrone
Salz und Pfeffer
3 Petersilie
12 Würfel Gemüsebrühe Knorr
2 Creme Fraiche-Boxen
3 Baguettes

Normalerweise schneide ich das ganze Gemüse klein, Zwiebeln in wenig Öl anbraten, Wasser hinzufügen. Dann Gemüse mit Wasser (6 Liter) und Würfel Gemüsebrühe hinzufügen. 30 Minuten kochen lassen. Am Ende die Tomatenpuree hinzufügen und noch einmal aufkochen. Den Herd ausmachen. In die nicht mehr kochende Suppe Petersilie und Saft von Zitronen hinzufügen.

2. „Tochitura“ mit Polenta

Zutaten:

6 kg Schweinefleisch ohne Knochen
12 Knoblauchzehen
4 Tassen Weißwein
Öl
8 Teelöffel süßen Paprika
5 Lorbeerblätter
2 Esslöffel Thymian
Salz
gemahlener schwarzer Pfeffer

Servieren

10 Tassen Maismehl
20 Eier
20 Esslöffel Feta-Käse oder Schafskäse

Zubereitung:

Schneiden Sie das Fleisch und die Wurst in Würfel.
Reinigen Sie und hacken Sie den Knoblauch mit dem Messer.
Lassen Sie das Öl in die Pfanne anbraten
Fügen Sie Fleisch und lassen Sie es braun anbraten.
Sobald gebräunt fügen Sie die Wurst hinzu und Braten es 3 Minuten.
Fügen Sie nun den Knoblauch hinzu und braten Sie alles 1-2 Minuten.
Fügen Sie den trockenen Weißwein, 3 Tassen Wasser und die Lorbeerblätter hinzu.
Zugedeckt bei mittlerer Hitze für 50 Minuten köcheln lassen.
Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Thymian abschmecken. Wasser hinzufügen, wenn nötig.
10 Minuten köcheln lassen.
Bereiten Sie parallel die Polenta vor (Maismehl 10 und 15 Tassen Wasser, Salz und Öl) und 20 mesh.

„Tochitura“ mit der pan-Sauce, Polenta, Käse auf Platten zusammen mit Essiggurken servieren.

3. Apfelkuchen

2 kg geriebene Äpfel
2-3 Tassen Mehl
Tasse Zucker
eine Tasse Milch
Ein Glas Öl (etwa 100 ml)
4 Eier
1 Päckchen Backpulver
2 Päckchen Vanillezucker
1 Packung Puderzucker
Schale einer Zitrone
TL Zimt
1 Prise Salz

Äpfel waschen, schälen und reiben, dann Äpfel mit 2-4 Esslöffel Zucker aufkochen. Je nachdem wie süß es sein soll, kann die Menge an Zucker variiert werden. Auch Zimt kann hinzugefügt werden. Äpfel für 15 Minuten unter ständigem Rühren anbraten, damit Masse nicht anbrennt. Danach abkühlen lassen.

In einer großen Schüssel Eier mit Zucker verrühren, dann Milch und Öl hinzufügen und erneut umrühren. Backpulver und geriebene Zitronenschale zum Rest geben und gut vermischen. Eine kleine Spitze Vanille, dann das Mehl in Maßen hinzugeben und stetig rühren. Der Teig sollte zähflüssig bis cremig sein. Wenn gewünscht „Cremigkeit“ nicht erreicht ist, kann Mehl hinzugefügt werden. Backblech mit Backpapier ausgelegt werden und 3/4 des Teiges darauf verteilen. Äpfel auf den verteilten Teig legen und danach den restlichen Teig darüber geben.

Backofen auf mittlerer Hitze vorheizen und Kuchen 25 bis 35 Minuten backen bis Kuchen goldgelb ist. Am Ende mit Puderzucker bestreuen.