

Deutscher Kochabend im November 2012

Grünkohleintopf mit Räucherenden

Zutaten:

6 Räucherendchen

1 große Zwiebel fein würfeln

750ml Wasser

1kg Grünkohl

6-8 Kartoffeln schälen, fein würfeln

1 gehäuften TL Brühpulver

Pfeffer, (Salz)

Vorbereitung:

Die Räucherendchen zusammen mit Zwiebel und Wasser für 20min kochen, danach die Würste aus dem Topf nehmen. Nun den Grünkohl, die Kartoffeln, die Brühe und etwas Pfeffer in den Topf geben, das Ganze zum Kochen bringen und danach bei mittlerer Hitze 20 min kochen lassen. Nach dieser Zeit den Herd abstellen, die Würste kleingeschnitten wieder zufügen und den Topf ruhen lassen.

TIPP: Am besten schmeckt der Eintopf wenn man ihn erst am nächsten Tag isst

Kartoffelpfannkuchen mit Lachs und Schwarzbrot

Zutaten:

für 15-20 Stück:

1kg Kartoffeln schälen und reiben

2 Eier

2TL Salz

2 gehäufte EL Mehl

Vorbereitung:

alles vermengen und unter die Kartoffeln rühren

WICHTIG: Wenn die Kartoffeln gerieben sind, muss der Teig schnell ausgebacken werden, da er sonst braun wird!!!

Ausreichend Öl in eine Pfanne geben, den Teig esslöffelweise ausbacken und die Plätzchen leicht plattdrücken.

Anschließend auf eine mit Zewa ausgelegte Platte legen, damit das Öl abtropfen kann.

Herrencreme

Zutaten:

für 4-5 Personen:

500ml Milch

1 Pck Vanillepuddingpulver

2 EL Zucker

1 Becher Sahne

100g Blockschokolade (Zartbitter!!!)

1-2 Pinnchen Pottrum

Vorbereitung:

Den Pudding nach Anleitung kochen und anschließend zum Erkalten in eine Schüssel geben. Die Schüssel währenddessen in ein kaltes Wasserbad stellen, immer wieder umrühren und dabei den Pottrum unterrühren.

TIPP: Am besten nicht gleich beide Pinnchen, sondern immer wieder abschmecken.

WICHTIG: Es darf sich keine Haut bilden!!!

Die Blockschokolade mit einem Schälmesser raspeln und die Sahne steifschlagen. Sobald der Pudding kalt ist, die Sahne unterheben und zuletzt die Schokorasipel.