



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für 8 Personen für das Treffen der „Schürzenträger“ am 26. Januar 2016 um 10:00 Uhr in Nettesheim.

Eintopfzük JY[Yk ~ bgW h

Zupp'j i b'k JY£Y6 i bbY

- 2 Beinscheiben
- 250 gr gewürfelter magerer Speck
- 1-2 Stangen Porree
- ½ Knolle Sellerie
- 4-5 Karotten
- 2-3 Zwiebeln
- 4-5 Kartoffeln
- Margarine zum Andünsten
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Dosen Weiße Bohnen mit Suppengrün (erspart das Einweichen und die lange Garzeit)
- 8 Mettwürstchen
- 8 Wiener Würstchen
- Petersilie, Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Die Beinscheiben in 1 ½ Liter leicht gesalzenem Wasser (oder auch in Brühe) kochen. Im Schnellkochtopf ca. 30 Minuten.

Porree waschen und klein schneiden, Sellerie in große Stücke und die Karotten in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln würfeln, Kartoffeln schälen und klein würfeln. Den gewürfelten Speck in Margarine knusprig anbraten, dann das Suppengemüse und die Zwiebeln, zum Schluss die Kartoffeln dazu und das Ganze dünsten. Die Lorbeerblätter hinzufügen. Dann die „ ^ã ^} Á[@ ^}“ aus der Dose dazu. Mit der Brühe von den gekochten Beinscheiben aufgießen. Aufkochen dann leicht köcheln lassen, evtl. je nach Konsistenz noch etwas Wasser hinzufügen oder wenn zu flüssig, einkochen lassen. Kochzeit etwa 1 Stunde.

Die gekochten Beinscheiben würfeln (das Fett am Besten entfernen) und in die Suppe geben. Knollensellerie heraus nehmen. Die Mettwürstchen und die Wiener in Scheiben schneiden, in die fertige Suppe geben und darin 15 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit etwas gehackter Petersilie und Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Dazu schmecken frische Rögelcher, Roggenbrötchen oder Stangenbrot.

Nachtisch:

Apfelschmaus mit "Schneehaube"

1,5-2 kg Boskopäpfel
1/4 l Apfelsaft
50 g Zucker
3 Päckchen Vanillin-Zucker
100 g Zwieback
2-3 EL Butter
2 EL + 1 TL brauner Zucker
500 gr Schlagsahne
1 großer Gefrierbeutel

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Mit Apfelsaft, Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze je nach Apfelsorte ca. 10 Minuten dünsten. Auskühlen lassen.

Zwieback in den Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle zerbröseln. In heißer Butter unter Wenden rösten. 2 EL braunen Zucker unterrühren. Auskühlen lassen.

Sahne halbsteif schlagen, 2 Päckchen Vanillin-Zucker dabei einrieseln lassen. Butterbrösel und Sahne auf das Kompott schichten. Kühlen. Vor dem Servieren mit 1 TL braunem Zucker bestreuen.