



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 28.04.2015 um 10:30 Uhr in Nettlesheim. (8 Personen)

Suppe:

Käsecreme Suppe

750 g Gehacktes
300 g Milkana-Kräuterkäse
300 g Sahnecremekäse
4-5 Stangen Porree (je nach Dicke)
2 Zwiebeln
2 kl. Dosen geschnittene Champignon
1 1/2 l Instant-Brühe (3 Gemüsebrühwürfel)

Porree und Zwiebeln in Stücke schneiden und dünsten
Gehacktes in der Pfanne krümelig braten
alles zusammen in einen Topf geben und mit der Brühe auffüllen

Käse und Pilze dazu geben bis sich alles aufgelöst hat
dann noch ca. 15 - 20 Minuten köcheln lassen

Hauptgericht:

Schweine-Medaillons in Cognac-Sahne-Soße

ca. 1 1/2 kg Schweine-Filet-Medaillons natur
Jodsalz, Pfeffer (Vorsicht mit Pfeffer)
4 EL Sonnenblumenöl
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein (mini)
6 EL Cognac
400 ml Sahne
Spätzle ca. 600 - 700 g (ja nach dem, wie gr. der Hunger ist)
ca. 80 g Butter,
Jodsalz, Pfeffer

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Schweine-Med. salzen und pfeffern.

Anschließend in einer großen Pfanne das Öl stark erhitzen und die Med. von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Bei 200 Grad im Backofen in ca. 5 Min. fertig garen(je nach Dicke)

den Bratensatz in einer Pfanne mit der Brühe, dem Weißwein und dem Cognac ablöschen. Die Sahne

zu geben und die Soße unter ständigem Rühren bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.
Mit Salz und Pfeffer vollenden.
Spätzle nach Packungsangabe zu bereiten.
Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die vorbereiteten Spätzle darin leicht anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nachspeise:

Quark-Kirsch-Dessert

500 g Magerquark
400 g Frischkäse
400 ml Schlagsahne
2 Pck. Vanillinzucker
2 Gl. Sauerkirschen
170 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Mandeln (Blätter)

Mandeln gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und im Backofen goldbraun rösten.
Kirschen sehr gut abtropfen lassen.
Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen.
Sahne mit Quark, Frischkäse, Salz und Zucker vermischen.
Die Quarkmasse in eine Schüssel geben und die Kirschen darüber verteilen.
Zuoberst die Mandeln streuen.