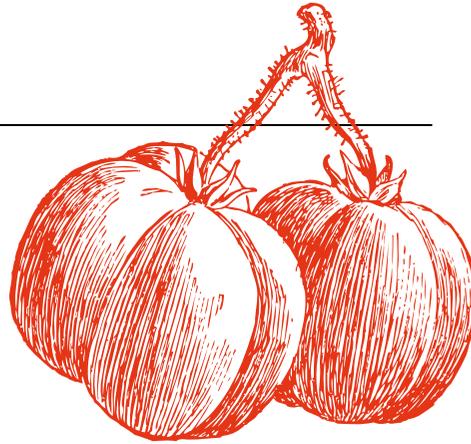


TOMATENSUPPE MIT REIS

ZUTATEN

- 40 g **Reis**
- 1 kleine **Zwiebel**
- 1 **Knoblauchzehe**
- 1 El **Tomatenmark**
- 1 El **Zucker**
- 6 El **Öl**
- 2 El **Weißwein**
- 1 l passierte **Tomaten**
- 250 ml **Gemüsebrühe**
- 2 El gerebelter **Oregano**
- Salz, Pfeffer**



ZUBEREITUNG

Den Reis bissfest garen. Die Zwiebel klein schneiden, mit Knoblauch, Tomatenmark und Zucker in Öl glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, passierte Tomaten, Gemüsebrühe zugießen, mit Oregano, Salz und Pfeffer etwas einkochen lassen. Mit dem Stabmixer pürieren, Reis hinzugeben, umrühren, nach Belieben die Suppe mit einem Löffel Crème fraîche verfeinern.

Reisbällchen

1 Tasse Rundkornreis kochen, etwas ausdampfen lassen, mit **2 Eiern**, wenig **Salz**, weißem **Pfeffer**, **5 El Parmesan**, **2 El feinem Weizengrieß**, **3 El Kartoffelstärke**, **1 El Mehl**, **Muskatnuss** und etwas **Thymian** zu einer feuchten aber kompakten Masse kneten. 10 Minuten rasten lassen, mit feuchten Fingern zu kleinen Bällchen formen und in der Pfanne, noch besser in der Fritteuse, goldbraun backen!



TIPP:

Raffinierter wird das Gericht, wenn man die Suppe mit frittierten Reisbällchen serviert!

EISBOMBE »FÜRST PÜCKLER«

ZUTATEN

- 2 **Biskuitrouladen** (aus der Packung)
- 1 Pkg. **Erdbeereis**
- 1 Pkg. **Schokoeis**
- 1 Pkg. **Vanilleeis**

ZUBEREITUNG

Eine runde Form überlappend mit Folie auslegen. Biskuitrouladen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Innenseite der Form damit auslegen und gut an die Wände drücken. Das leicht angetaute Eis schichtweise einfüllen und zum Abschluss mit einer Schicht Biskuitscheiben bedecken. Klarsichtfolie drüberziehen und für einige Stunden im Tiefkühler frieren.

Eispalatschinken

200g Mehl, 4 Eier und **500 ml Milch** zu einem Palatschinkenteig verrühren und ca. 20 Minuten rasten lassen. Für die Flaumigkeit noch **1 Schuss Mineralwasser** oder Sodawasser beifügen. **Butterschmalz** in einer beschichteten Pfanne erhitzen und mit einem Schöpfer die Masse einfüllen und goldbraun backen – je dünner der Teig desto besser. Die Palatschinken mit **Eis** nach Geschmack füllen, zusammenklappen und mit **Sahne, Schokosauce** oder frischen **Früchten** servieren!



KÖNIGINNENPASTETE MIT RAGOUT FIN

ZUTATEN

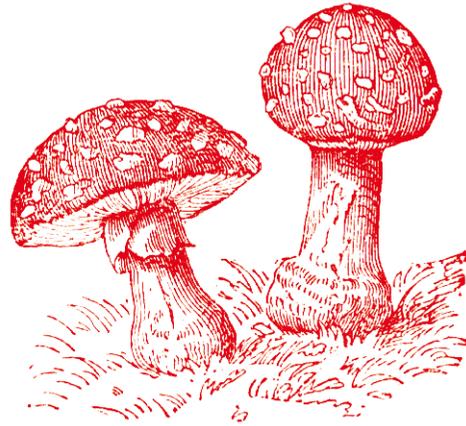
- 750 g **Hähnchenfilet**
- 1 l **Hühnerbrühe**
- 40 g **Butter**
- 50 g **Mehl**
- 1 TL **Zitronensaft**
- 6 El **Weißwein**
- Salz, Pfeffer**
- 1 Schuss **Sahne**
- 1 **Eigelb**
- 100 g **Champignons**
- etwas **Butter**
- krause **Petersilie**

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch in der Geflügelbrühe gar ziehen lassen, sodass es noch saftig ist. Danach würfeln.
2. Die Butter zerlassen und das Mehl unter Rühren so lange erhitzen, bis es hellgelb ist. Die Hälfte von der Geflügelbrühe hinzugießen, mit einem Schneebesen durchschlagen (darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen), zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln. Zitronensaft und Weißwein hinzufügen, mit Salz, Pfeffer abschmecken, einen Schuss Sahne dazu, noch einmal aufkochen lassen, dann den Topf vom Feuer ziehen und die Sauce mit dem Eigelb legieren.
3. Die Champignons in kleine Stücke schneiden, in Butter kurz andünsten und mit dem Fleisch zur Sauce geben. Die sämige Masse in Pasteten-Förmchen füllen, Butterflöckchen draufsetzen und die Förmchen bei 220–240°C für ca. 10 min auf dem Rost in den Backofen schieben.
4. Vor dem Servieren mit krauser Petersilie garnieren.



FLIEGENPILZE



ZUTATEN

- 2 **Tomaten**
- 4 hart gekochte **Eier**
- Mayonnaise**

ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten halbieren, Stielansätze herauschneiden und mit einem Teelöffel Kerne und Fruchtfleisch entfernen.
2. Eier schälen und an der dicken Unterseite eine kleine Kappe vom Eiweiß abschneiden, sodass die Eier hingestellt werden können. Tomatenhälften draufsetzen und mit Mayonnaise aus der Tube Fliegenpilz-Punkte draufdrücken.



Eierschiffe

4 **hart gekochte Eier** halbieren. Die Dotter mit **50 g weicher Butter**, **Paprikapulver** und **Salz** verrühren und die Eicreme zurück in die Hälften füllen. **4 Scheiben Salami** und **4 Scheiben Schnittkäse** auf Party-Spieße schichten, sodass ein »Segel« entsteht. Eventuell mit einem Stückchen Karotte fixieren. Die Spieße in die Eihälften stecken – und die Eierschiffe sind zum Ablegen bereit.