



# KUKURUZSUPPE

Zutaten für   
1,5 Liter

## **Zutaten:**

1 mittlere Zwiebel  
2 EL Butter  
2 Dosen (à 285 g) Kukuruz  
1 l Gemüsefond  
1 Säckchen Safran  
etwas Schlagobers

## **Zubereitung:**

Die Zwiebel klein schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel darin anbraten. Den Kukuruz abgießen und dazugeben. Mit der Suppe aufgießen und den Safran hinzufügen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren und eventuell noch durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Zu guter Letzt:**

Mit ein wenig geschlagenem Obers garniert servieren.

# REHGULASCH MIT LEBKUCHEN

Zutaten für   
12 kleine Portionen

## Zutaten:

1 kg Rehgulaschfleisch  
1 große Zwiebel  
300 ml Rindsuppe  
150 ml Schlagobers  
150 ml Rotwein  
2 EL Portwein  
1 EL Butter und 1 EL Öl  
2 EL Preiselbeerkompott  
1 TL Lebkuchengewürz  
70 g Lebkuchen, klein  
geschnitten  
1 TL Rosmarin

## Zubereitung:

Das Rotkraut am Vortag in feine Streifen schneiden und über Nacht einsalzen.

Am nächsten Tag die Zwiebel fein schneiden und im Öl andünsten.

Das Kraut dazugeben und zusammenfallen lassen. Die Äpfel schälen und reiben. Mit den Gewürzen zum Kraut geben und mit dem Essig kurz ablöschen. Rotwein und Sirup dazugeben.

20 Minuten köcheln lassen, dann abschmecken.

Das Backrohr auf 160 °C Umluft vorheizen.

## Für das Rotkraut:

1 Häuptel Rotkraut  
2 EL Öl  
1 große Zwiebel  
3–4 Gewürznelken  
2 Äpfel  
200 ml Rotwein  
1 Schuss Rotweinessig  
50 ml Johannisbeersirup  
Kümmel

Das Rehfleisch würfelig schneiden. In einem Bräter Butter und Öl erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Herausnehmen.

Die Zwiebel klein schneiden und im Bräter glasig anbraten.

Das Preiselbeerkompott und die Gewürze dazugeben und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Das Fleisch in den Bräter zurückgeben und mit der Suppe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lebkuchen dazugeben und mit geschlossenem

Deckel ca. 1 Stunde im Backrohr schmoren.

## Zu guter Letzt:

Das Schlagobers dazugeben, eventuell etwas einkochen und abschmecken. Mit Nockerln (siehe Seite 96) oder Serviettenknödeln (siehe Seite 99) und dem Rotkraut servieren.



# BRATAPFELPARFAIT

Zutaten für   
für 20 Portionen

**Zutaten:**

3 säuerliche Äpfel  
1,5 Zimtstangen  
50 g ganze geschälte Mandeln  
2 EL Waldhonig  
60 ml Weißwein  
3 Eier  
100 g Zucker  
250 ml Schlagobers

**Zubereitung:**

Das Backrohr auf 160 °C Umluft vorheizen.

Den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen und in die Mitte je eine halbe Zimtstange stecken. Die Mandeln, den Honig und den Wein dazugeben und im Rohr 30 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Danach die Äpfel passieren.

Die Eier trennen. Die Eidotter mit dem Zucker schaumig schlagen und die passierten Äpfel unterrühren. Eiweiß und Schlagobers ebenfalls schlagen, bis beides fest ist. Zuerst das Schlagobers, dann den Eischnee unter die Eimasse ziehen. In eine Kuchenform oder in einzelne Förmchen füllen und mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.

**Zu guter Letzt:**

Die Förmchen herausnehmen, stürzen und mit ein paar gebratenen Apfelstückchen servieren.

