

## **pikante linsensuppe mit cashew-minz-schöberln**

*scharfes, cremiges mandelhuhn mit fisolen, limettenbutterreis und joghurt knuspriger grieß-halva-strudel mit rosinen und zwetschkenröster*

2 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
1 großes Stück Ingwer (5 cm)  
3–4 EL Öl  
150 g rote Linsen  
2 Nelken  
1 Msp. Chilipulver  
½ TL Kreuzkümmel  
1 Lorbeerblatt  
Salz  
1–2 EL Zitronensaft

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln, den Ingwer schälen und fein reiben, alles im Öl glasig braten. Die Linsen einrühren und mit 800 ml Wasser aufgießen, die Gewürze dazugeben und solange köcheln, bis die Linsen weich sind. Das Lorbeerblatt und die Nelken herausnehmen und die Suppe pürieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen, eine mittelgroße Form mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten.

1 Handvoll Cashewnüsse,  
geröstet  
1 Bd. Minze  
3 Eier, getrennt  
3 EL Mehl  
4–5 EL Milch  
40 g Butter, geschmolzen  
Salz, Muskatnuss

Die Cashewnüsse und die Minzblättchen grob hacken. Die Eidotter mit dem Mehl, der Milch, der Butter, Salz und Muskatnuss zu einer dickflüssigen Masse rühren. Cashews und Minze unterrühren und das steifgeschlagene Eiweiß unterheben und in der gefetteten Form ca. 15–20 Minuten backen, bis die Masse stockt. Nun in Rauten schneiden und mit der Suppe servieren.

*pikante linsensuppe mit cashew-minz-schöberln*

## **scharfes, cremiges mandelhuhn mit**

*knuspriger grieb-halva-strudel mit rosinen und zwetschkenröster*

Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln, Ingwer schälen und fein reiben, im Butterschmalz goldgelb rösten, nun die Gewürze dazugeben und solange unter Rühren anrösten, bis sie intensiv duften (Vorsicht, dass sie nicht anbrennen!). Nun die Kokosmilch dazugeben und, sobald diese aufkocht, die Hühnerkeulen einlegen. Falls die Keulen nicht ganz bedeckt sind, mit Wasser aufgießen. Etwas salzen und zugedeckt 1,5 Stunden weichschmoren lassen.

Nun Creme fraiche, Mehl, Mandeln und Garam Masala gut vermischen und unter die Hendsauce mischen. Aufkochen, eventuell noch salzen.

Die Fisolen vom Stiel befreien und in reichlich Salzwasser bissfest kochen, dann zum Hendl geben.

Den Reis in der doppelten Menge Wasser bei ganz geringer Hitze köcheln, dann Butter, Salz und Limettensaft untermischen.

Mit Joghurt servieren.

3 Zwiebeln  
7-8 Knoblauchzehen  
1 großer Stück Ingwer (5cm)  
4 EL Butterschmalz  
(oder Öl-Buttermix)

## **fisolen limettenbutterreis und joghurt**

1 TL Kreuzkümmel  
1 TL schwarze Senfsamen  
1/2 TL Chilipulver  
1/2 TL Koriander  
1/2 TL Kurkuma  
1/2 Zimtstange  
1 Msp. Nelkenpulver  
250 ml Kckosmilch, ungesüßt  
4 Hühnerkeulen, halbiert  
Salz  
100 ml Creme fraiche  
1 EL Mehl  
100 g Mandeln, gemahlen  
1 TL Garam Masala  
150 g Fisolen

200 g Langkornreis  
2-3 Limetten, Saft  
4 EL Butter  
Salz  
150 g Joghurt

Die Zwetschken entkernen und vierteln. Den Zucker mit dem Rotwein und den Nelken aufkochen und die Zwetschken dazugeben, weichköcheln und auf Wunsch teilweise pürieren.

## knuspriger Grieß-halva-strudel

15 reife Zwetschken  
(od. Marillen)  
2 EL Zucker  
100 ml Rotwein  
2 Nelken

200 ml Milch  
1-2 EL Rosinen  
70 g Zucker  
2 EL Butter

1 Msp. Kardamompulver  
120 g feines Weizengrieß  
1 Eidotter  
1 P. Strudelteig  
1 Dotter mit  
1 EL Milch verquirlt  
1 l Öl zum Frittieren od.  
2-3 EL Butter, geschmolzen  
zum Backen

Staubzucker zum Bestreuen

Die Milch mit Rosinen, Zucker, Butter und Cardamom aufkochen, langsam den Grieß einrieseln lassen und unter Rühren solange köcheln, bis er stark eindickt. Vom Herd nehmen, den Dotter einrühren und komplett abkühlen lassen.

Ein Strudelblatt auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit ganz wenig Dottermilch bestreichen und ein zweites Strudelblatt darauflegen. Nun in 6 Rechtecke schneiden. 2 Seiten davon jeweils mit Dottermilch bestreichen, 1-2 EL Grießmasse daraufgeben und so einrollen, dass eine Tüte entsteht. Die Enden gut andrücken. Das Öl erhitzen und die Strudel darin goldgelb frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Oder den Ofen auf 180 °C vorheizen, die Strudel mit der Butter bestreichen und diese in ca. 10 Minuten goldgelb backen. Mit Staubzucker bestreuen.

## mit rosinen und zwetschkenröster

*pikante linsensuppe mit cashew-minz-schöberln*

*scharfes, cremiges mandelhuhn mit fisolen, limettenbutterreis und joghurt*

