

Ostermenü

Rote Linsensuppe

VORSPEISE

Zutaten

1 Zwiebel
3 EL Öl
1 EL Tomatenmark
1 TL Ingwer
750ml Gemüsebrühe
200g rote Linsen
2-3 rote Paprikaschoten
400 ml Kokosmilch
Salz, Pfeffer, Curry

Zubereitung

Zwiebel würfeln, in Öl anschwitzen. Ingwer fein würfeln und zusammen mit Tomatenmark dazugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Linsen, Paprika und Kokosmilch dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und 45 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe gründlich pürieren, abschmecken, eventuell mit etwas Stärke andicken.

Rinderrouladen – traditionelle Art

HAUPTGANG

Zutaten

4 Rinderrouladen
4 Scheiben Speck
1 Zwiebel
1 Gewürzgurke
2 EL Senf
1 TL Salz
¼ TL Pfeffer
2 EL Öl
500 ml Wasser
1 TL Salz
1 Msp. Pfeffer
5 EL Wasser
2 EL Schlagsahne
20 g Weizenmehl

Zubereitung

Zwiebeln würfeln, Gurke vierteln.

Rouladen ausbreiten, mit dem Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen, Speckscheibe auflegen, Zwiebeln und Gurke darauf verteilen. Von der Schmalen Seite her aufrollen, mit Holzspießen feststecken.

Öl in einem Topf erhitzen, Rouladen darin anbraten, Wasser zugeben, ca. 80 Minuten schmoren lassen.

Rouladen herausnehmen, Holzspieße entfernen, anrichten, warmhalten.

Schmorflüssigkeit zum Kochen bringen. Wasser, Sahne und Weizenmehl klumpenfrei verrühren und in die kochende Flüssigkeit geben, aufkochen, abschmecken, anrichten.

Tipp: Die Hälfte des Wassers durch Gurkensaft ersetzen.

Als Beilage empfehlen wir Kartoffeln und buntes Gemüse, z.B. Karotten, Kohlrabi, gebratene Champignons und gebratenen grünen Spargel.

Erdbeer-Amerettini-Creme

NACHSPEISE

Zutaten für 6 Portionen

500 ml Milch

1 Päckchen Vanillepuddingpulver für 0,5 l Milch

200 g Mascarpone

100 g Amarettini

350 g Erdbeeren

Zubereitung

Aus der Milch und dem Puddingpulver eine Vanillecreme herstellen, abkühlen lassen, dann die Mascarpone unterrühren.

Erdbeeren pürieren, Amarettini zerbröseln.

Die Zutaten in einem Glas schichtweise anrichten (Vanillecreme - Erdbeere - Amarettini-Vanillecreme ...)

Tipp

1. Die Vanillecreme lässt sich mithilfe eines Spritzbeutels gut in Gläser füllen.
2. Ganze Amarettini und Erdbeeren zum Garnieren zurück lassen.