Rezepte

tv.orf.at/groups/show/pool/wdgapfelweinrouterezepte

Apfelsuppe
Champignons
Scheiterhaufen-Apfelstrudel

Apfelsuppe

vom
Gasthaus zum Taunus, Gebrüder Bender,
Hornauerstr.
65779 Kelkheim

4 Äpfel
2 rote Paprikaschoten
1 kleine Salatgurke
1 – 2 Knoblauchzehen
20 Gramm Butter
¾ Liter Gemüsebrühe
Salz / Pfeffer / Paprikaedelsüß + 1 Teelöffel Zucker
1/8 Liter Sahne

Äpfel, Paprika und Gurken klein schneiden, Knoblauch zerdrücken, zusammen in Butter andünsten, mit Gemüsebrühe aufschütten, 15 Minuten köcheln lassen, würzen, mit dem Passierstab passieren, Sahne dazu geben, abschmecken und mit dünnen Paprikastreifen oder Petersilie dekorieren.

Champignons (Boletos fungos)

Vorbereitung: 10 Minuten
Kochzeit: 10 Minuten

Für 4 Personen:

500 g Champignons
1 EL Liebstöckel
½ TL Honig
2 EL bestes Olivenöl
Salz und Pfeffer

Die gereinigten Champignons in Scheiben schneiden und in eine Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Liebstöckel bestreuen. Honig und Olivenöl mischen und über das Gericht träufeln. Die Champignons ohne Flüssigkeitszugabe in der zugedeckten Pfanne auf kleinem Feuer ca. 10 Minuten lang mehr ziehen als dünsten lassen.

Scheiterhaufen - Apfelstrudel

für 4 Personen:

Für die Form:
Butter zum Einfetten, Zucker zum Ausstreuen

Zum Einschichten:
550g säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
80g Sultaninen/Rosinen
2 EL Rum
Abrieb von 1 Orange und Zitrone
300g Brioche oder Butterzopf

Für die Royale:
250g Milch
250g Sahne
6 Eier
70g Zucker
1 Vanilleschote
Außerdem: Puderzucker zum Bestäuben

Eine große feuerfeste Form mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Rosinen und Rum unter die Äpfel mischen.
Den Brioche in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit der Hälfte die Form auslegen. Die Apfelmischung darauf verteilen und mit dem restlichen Brioche wieder bedecken.
Für die Royale Milch, Sahne, Eier, Mark der Vanilleschote gründlich verschlagen. Über die Brioche-Scheiben in die Form gießen und in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben. Ca. 30 - 40 Minuten backen.
Tipp: Sollte die Oberfläche zu schnell bräunen, Alufolie auf den Scheiterhaufen geben. Mit Puderzucker bestreuen und servieren!

FÜR DEN STRUDEL
Den abgekühlten Scheiterhaufen aus der Form stürzen. Etwas zerkleinern und in Strudelteig einschlagen.
Den Strudel mit Butter bestreichen. Bei 200 Grad ca. 10-15 Minuten backen.
Mit Puderzucker bestreuen.