



Das Radio Salzburg Menü Nr. 19

Gezimtete Rahmsuppe mit Ofenerdäpfeln und gebackenen Brotwürfel

Warmer Hirsesalat mit Karotte, Apfel, Schafskäse und Walnüssen

Schoko-Grießbrei mit Karamell-Birne

GEZIMTETE RAHMSUPPE MIT OFENERDÄPFELN

Zutaten:

- 4 mittelgroße Erdäpfel
- 4 EL Butter
- 2 große Scheiben Schwarzbrot
- 500 ml Wasser
- 250 ml Obers
- 1 TL ganzer Kümmel
- 1 EL Salz
- 250 ml Sauerrahm
- 2-3 EL glattes Mehl od. Stärke
- gemahlener Zimt
- frische Petersilie

Zubereitung:

Backrohr auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Erdäpfel waschen, trocknen, auf ein Backblech legen und auf mittlerer Schiene ca. 40 min backen bis die Schale knusprig ist. Währenddessen Wasser mit Obers, Salz und Kümmel zum Kochen bringen und 10 min köcheln lassen. Sauerrahm mit Speisestärke gut durchrühren, in das kochende Obers-Wasser-Gemisch einrühren und 15 min köcheln lassen, bis die Suppe leicht sämig ist. Nach Geschmack nachsalzen. Brot klein würfeln, Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin knusprig braten. Die Suppe zum Abschluss mit Croûtons, Zimt und Kräutern bestreuen, Ofenerdäpfel dazu und servieren.

TIPP: Bei meiner Oma essen wir die Ofenerdäpfel immer mit der Schale - einfach lecker!!

WARMER HIRSESLAT MIT KAROTTE, APFEL, SCHAFSKÄSE UND WALNÜSSEN

Zutaten:

- 1 Tasse (250 ml) Hirse
- 2 Äpfel
- 2 Karotten
- ½ Stange Lauch
- Saft von ½ Zitrone
- 200 g Schafkäse
- beliebig Walnüsse
- frische Kräuter
- Öl
- Balsamico
- 2 EL Honig
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Hirse heiß abschwemmen und in doppelter Menge Wasser ca. 3 min kochen, dann beiseite stellen und zugedeckt nachquellen lassen bis das Wasser aufgesogen ist. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien, vierteln und in kleine Stücke schneiden. Die Karotten raspeln und den Lauch klein schneiden. Das Gemüse mit Zitronensaft vermengen, den Schafkäse in kleine Würfel schneiden und die Walnüsse und Kräuter hacken.

Alle vorbereiteten Zutaten vermengen, mit Öl, Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer je nach Geschmack abmischen.

TIPP: Ein gebratenes Hühnerfilet passt ganz wunderbar zum warmen Hirsesalat.

SCHOKO-GRIEßBREI MIT KARAMELL-BIRNE

Zutaten:

- 1 l Milch
- 1 Prise Salz
- 3 EL Zucker
- 80 g Grieß
- 100 g Schokolade
- 2 Birnen
- etwas Butter
- etwas Kristallzucker
- Krokant als Garnitur

Zubereitung:

Milch mit Salz und Zucker zum Kochen bringen. Den Grieß einrühren und unter ständigem Rühren zu einem Brei einkochen. Die grob gehackte Schokolade untermischen, die Birnen halbieren oder in kleine Stücke schneiden (je nach Belieben). Butter in Pfanne erhitzen und Zucker darin karamellisieren. Die Birnenstücke kurz darin braten. Den Schoko-Grießbrei mit Birne und Krokant anrichten und servieren.

TIPP: Der Grießbrei kann auch mit anderen Früchten, mit weißer Schokolade oder mit Nüssen verfeinert werden.

Gutes Gelingen!