



Das Radio Salzburg Menü Nr. 26

Knoblauchcremesuppe mit Chips vom Eggelsberger Powerweckerl

Paprika-Naturschnitzel in Rahmsauce mit Einkornreis aus der Region

Schokomuffin mit Aronia-Apfelcreme

KNOBLAUCHCREMESUPPE MIT POWERWECKERL-CHIPS

Zutaten

- ½ Knolle Knoblauch
- 4 Scheiben Toastbrot entrindet,
- 1 Essl. Butter
- ¾ l Suppe
- ¼ l Obers,
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das entrindete Brot in Würfel schneiden, den Knoblauch schälen und schneiden. Die Butter erhitzen und den Knoblauch darin anrösten, mit Suppe aufgießen, Brotwürfel dazugeben und ca. 30 min köcheln lassen. Die Suppe fein pürieren, den Obers dazugeben und aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Chips vom Eggelsberger Powerweckerl servieren.

PAPRIKA-NATURSCHNITZEL IN RAHMSAUCE MIT EINKORNREIS

Zutaten

- 4 Hühnerbrüstl,
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Öl, 1 Essl. Mehl zum Binder der Sauce,
- 1/8 l Rahm
- 1 große Tasse Einkornreis
- 1 Zwiebelspalte mit 4 Nelken gespickt

Zubereitung

Das Hühnerfleisch in Schnitzel schneiden, würzen und scharf anbraten. Das Fleisch am Rand der Pfanne stapeln. Im Bratenfett Mehl kurz anrösten und mit Wasser oder Suppe aufgießen und mit Rahm verbessern. Die Schnitzel in der Sauce noch ziehen lassen.

Das Öl erhitzen, Reis darin glasig werden lassen, mit der doppelten Wassermenge aufgießen und die vorbereitete Zwiebel dazugeben.

Den Reis einmal aufkochen lassen, Deckel darauf geben, Platte ausschalten (Speicherhitze nützen) und nicht umrühren. Zum Schluss Gewürz Zwiebel herausnehmen.

SCHOKOMUFFIN MIT ARONIA-APFELCREME

Zutaten

- 250 g Joghurt (3,6 %)
- 150 g Staubzucker
- 1 Packung Vanillezucker mit Bourbonvanille
- 1/8 l Öl
- 100 g dunkle Schokolade
- 4 Eier
- 200 g Weizenmehl
- 1 Packung Backpulver
- 1 TL gemahlene Zimt
- 1 Prise Salz

- 250 g Topfen (20%)
- ¼ l Obers
- 100 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Aronia-Apfelmarmelade (diese wurde von den Schülern an einem Projekttag selbst eingekocht)

Zubereitung

Die Schokolade zerteilen und im Wasserbad schmelzen lassen. Dann glattrühren und kurz abkühlen lassen. Anschließend den Dotter mit Zucker und Vanillezucker einige Minuten sehr schaumig schlagen. Nach und nach das Öl zufließen lassen und kurz weiterschlagen. Joghurt vorsichtig unterrühren und dann die geschmolzene Schokolade am besten löffelweise einrühren, weil sie dadurch sofort abkühlt. Jetzt Mehl, Backpulver, Salz und Zimt verrühren und ebenfalls löffelweise unter die Masse sieben. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Die befetteten Muffinförmchen oder je 2 Papiermanschetten mit Teig befüllen. Bei 180°C im Heißluftrohr ca. 20 min. backen.

Topfen mit Zucker, Zitronensaft und Aronia-Apfelmarmelade verrühren und das geschlagene Obers unterheben. Die kalten Muffins mit dieser Creme anrichten und mit Aroniabeeren garnieren.

Gutes Gelingen!