

# Hobbyköche Birmichelle

506. Chochete, 20.09.2021, Stephan Scholze



## Schwein, Bohnen, Kokos

	Dauer			#Köche	
	15min				Vorbesprechung
Apero	30min			-	Fertig
Vorspeise	60min			3	Salat und Kürbissupe
Hauptspeise	60min			2	Kassler mit Bohnen
Dessert	90min			2	Käsekuchen mit Kokosmilch

*En guete!*

## Vorspeise: Salat

Salat rüsten, Vinaigrette nach belieben

## Vorspeise: Kürbissuppe

Den ganzen Kürbis verarbeiten. Er ist einfach zu schälen und zu schneiden, wenn er zuvor einige Zeit im Backofen erhitzt wird.

Kürbissuppe	
	Vor- und Zubereiten: ca. 35 Min.
1 Esslöffel Butter oder Margarine	in einer Pfanne warm werden lassen
2 Zwiebeln, fein gehackt	andämpfen
500 g Kürbis, in Würfeln	
1 mehlig kochende Kartoffel, z. B. Christa, Desirée, in Würfeln	mitdämpfen
6 dl Gemüsebouillon	
2 Zweiglein Thymian	
<del>1 Prise Zucker</del>	
nach Bedarf Salz	alles begeben, zugedeckt ca. 20 Min.
wenig Pfeffer und Muskat	weich köcheln, Thymian entfernen, fein pürieren, nochmals heiss werden lassen
1 dl saurer Halbrahm	würzen
Thymianblättchen	glatt rühren, angerichtete Suppe damit garnieren
	darüber streuen

Quelle: Betty Bossi

## **Hauptspeise: Bohnen mit Kassler, geschmort**

Rippli heisst in Deutschland Kassler.

Wir schmoren in einem dickwandigen, schweren Topf

Rezept für 8 Personen

Beilage: Kartoffeln

	<b>Bohnen</b>	rüsten
	<b>Rippli Nierstück</b>	würfeln (25 x 25 x 10 mm)
	<b>Zwiebel</b>	mittel hacken
	<b>Butter und Rapsöl</b>	erhitzen
3	<b>Zwiebeln</b>	anbraten
2	<b>Knoblauchzehe</b>	dazudrücken und ebenfalls anbraten
800g	<b>Rippli Nierstück</b>	mitbraten
	<b>Grüne Bohnen</b>	ebenfalls rasch anbraten
	<b>Reichlich Bohnenkraut und Pfeffer aber kaum Salz</b>	dazugeben
	Wenig wasser zugeben	12...18 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren
1 Becher	<b>Creme Fraiche</b>	dazugeben und erhitzen. Mit den Kartoffeln servieren

Quelle: <http://www.chefkoch.de> mit Verbesserungen.

## Dessert: Käsekuchen mit Kokosmilch

Zutaten für einen Kuchen in der Springform

125 g Butter

125 g Zucker Roh-Rohrzucker

250 g Mehl Dinkelmehl

1 TL Backpulver

1 Prise(n) Salz

1 Ei(er)

Für die Füllung:

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

100g ~~150g~~ Zucker

500 g Quark (halbfett)

400 ml Kokosmilch (1 Dose)

1 Glas Kirsche(n) 200g abgetropft

1 Ei(er)

125 g Butter, 125 g Zucker, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten und in eine gefettete Springform geben. Boden und Rand - ca. 3 bis 4 cm hoch - mit dem Teig auskleiden.

Für die Füllung 500 g Quark, 1 Ei, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Pck. Vanillepudding und 400 ml Kokosmilch miteinander verrühren. Zum Schluss die abgetropften Kirschen unterheben. Auf den Boden in die Springform geben.

Im Backofen bei 180°C Umluft ca. 1 Stunde backen.

Quelle: <http://www.chefkoch.de>