

Rezept Maiscremesuppe



Süppchen

Zutaten:

- Mais aus der Dose 10 KG
- Zwiebeln 4 KG
- Knoblauch 1 Knolle
- Karotten 0,5 KG
- Lauch 1 KG
- Sellerie 2 KG
- Thymian 1 Bund
- Salz/Pfeffer
- Muskat
- Olivenöl

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Sellerie und Lauch putzen und schälen.
Alles klein schneiden und zusammen mit dem Thymian in Olivenöl anschwitzen.
Mit etwas Wasser und dem Dosenmais auffüllen und weich kochen.
Die Suppe pürieren und mit Salz/Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Croutons

Zutaten

- Toastbrot 2 Packungen
- Olivenöl
- Rosmarin 1 Bund
- Thymian 1 Bund
- Salz/Pfeffer

Zubereitung

- Toastbrot in Stifte schneiden.
- Eine Pfanne mit Olivenöl aufstellen und zusammen mit ganzen Rosmarin- und Thymianzweigen heiß werden lassen.
- Die Toastbrotstifte in der Pfanne ausbacken und anschließend mit fein geschnittenem Rosmarin und Thymian, sowie Salz/Pfeffer bestreuen.

Rezept Hauptgang



Lauchquiche

Zutaten

- Lauch 4,5 KG
- Zwiebeln 0,7 KG
- Knoblauch 1/2 Knolle
- Eigelb 3,3 KG
- Milch 3 KG
- Mehl 3,75 KG
- Butter 2,25 KG (Zimmertemperatur)
- Eigelb 0,6 KG
- Salz/Pfeffer

Zubereitung

- Aus Mehl, Eigelb, Butter, Salz und etwas kaltes Wasser einen kompakten Teig herstellen.
- Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und kühlstellen. (ca. 1/2 Stunde)
- Lauch, Zwiebeln und Knoblauch putzen und schälen.
- Lauch in 1/2 Ringe, Zwiebeln und Knoblauch in Würfelchen schneiden.
- Aus Eigelb und Milch, sowie Salz/Pfeffer eine Royal Masse herstellen.
- Die Zwiebelwürfelchen und den Knoblauch in etwas Butter anschwitzen.
- Den Lauch kurz blanchieren, gut abtropfen lassen und zu der Royal Masse geben.
- Ebenfalls die Zwiebel und Knoblauch Würfelchen nicht ganz heiß zu der Masse geben.
- Den Teig mit Hilfe von etwas Mehl dünn ausrollen und dem Backblech anpassen.
- Den Rand mit dem übrigen Teig an den Ecken abdichten.
- Die Royal Masse auf den Teig geben.
- Im vorgeheizten Backofen bei 170 C, ca. 15 Minuten backen.

Thymiankarotten

Zutaten

- Karotten 10 KG
- Thymian 1 Bund
- Butter 1,5 KG
- Salz/Pfeffer
- Zucker

Zubereitung

- Die Karotten schälen und in 1/2 Kreise schneiden.
- Die Karotten in kochendem Salzwasser für ca 4-5 Minuten blanchieren.
- Den Thymian klein schneiden.
- In einer Pfanne die Butter in Flocken aufschäumen lassen, die Karotten dazugeben und mit Zucker, Salz/Pfeffer würzen. Eventuell etwas Wasser hinzufügen.

Rezept Hauptgang



Selleriepüree

Zutaten

- Sellerie 10 KG
- Sahne 5 KG
- Milch 3 KG
- Butter 0,5 KG
- Salz/Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

- Den Sellerie schälen und klein schneiden.
- In kochendem Salzwasser weich kochen.
- Das Wasser abgießen und etwas ausdampfen lassen.
- Den Sellerie mit Butter, Sahne und Milch zerstampfen.
- Mit Salz/Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Rezept Nachtisch



Zartbittermousse

Zutaten

- Zartbitterschokolade 0,6 KG
- Sahne 1,5 KG
- Eigelb 0,06 KG
- Vollei 0,15 KG
- Zucker 0,15 KG

Zubereitung

- Die Schokolade vorsichtig schmelzen.
- Zucker, Vollei und Eigelb zu einem festen hellen Schaum aufschlagen.
- Die Sahne ausschlagen.
- Die warme Schokolade in die Ei Masse geben und zu einer homogenen Grundmasse rühren.
- Die Sahne unterziehen und kaltstellen.

Ananasragout

Zutaten

- Ananas 10 Stück
- Zucker
- Speisestärke (Mondamin)
- Vanille Pulver (alternativ 5 Stück)
- Zimt

Zubereitung

- Die Ananas schälen und klein Würfelchen schneiden.
- Aus einem der Ananas ein Püree herstellen.
- Das Püree mit etwas Wasser, Zucker, Vanille und Zimt erhitzen.
- Kurz vor dem Kochen leicht mit Stärke binden und die Würfel dazu geben.
- Auskühlen lassen.

Hippengitter

Zutaten

- Mehl 0,3 KG
- Eiweiß 0,3 KG
- Zucker 0,3 KG
- Butter 0,3 KG

Zubereitung

- Aus allen Zutaten einen homogenen Teig herstellen.
- Auf's Backblech Spritzen
- nach dem Backen können die Hippengitter mitsamt Backpapier vom Blech auf einen Tisch gezogen werden. sind die Hippengitter erkaltet, dann können die Backpapiere übereinandergestapelt werden.

Rezept Kids Club Sandwich



Clubsandwich

Zutaten

- Toastbrot 5 Packungen
- Mayonaise 0,5 KG
- Eisbergsalat 5 Stück
- Gurken 4 Stück
- Tomaten 40 Stück
- Käse 70 Scheiben

Aufbau:

Toastbrot	BBBBBBBBBBBB
Mayonaise (dünn!)	MMMMMMMMMMMM
Eisbergsalat	SSSSSSSSSSSS
2 Scheiben Käse	KKKKKKKKKKKK
Scheibe Gurke	GGGG
Eisbergsalat	SSSSSSSSSSSS
Mayonaise (dünn!)	MMMMMMMMMMMM
Toastbrot	BBBBBBBBBBBB
4 Scheiben Tomate	TTTTTTTTTTTT
Mayonaise (dünn!)	MMMMMMMMMMMM
Toastbrot	BBBBBBBBBBBB

Zubereitung:

- 3 Toastbrote Toasten und nebeneinander hinlegen
- Auf alle 3 Toastbrote auf einer Seite dünn Mayo bis in die Ecken hinein auftragen und Eisbergsalat drauflegen
- Auf das Linke Toastbrot 4 Scheiben Tomate und Käse drauflegen
- Auf das Mittlere Toastbrot eine Scheibe Gurke und zwei Scheiben Käse drauflegen
- Das Mittlere Toastbrot auf das Linke setzen, das Rechte mit dem Eisbergsalat nach unten oben drauf.
- in Zwei Ecken die Spieße einstecken, Sandwich diagonal durchschneiden

Rezept Kids Club Sandwich

Ofenkartoffel

Zutaten

- Kartoffeln vorwiegend festkochend
- Kümmel, ganz
- Lorbeerblätter
- Salz/Pfeffer

Zubereitung

Kümmel, Lorbeerblätter, Salz/Pfeffer und Kartoffeln in einen Topf mit kaltem Wasser geben und erhitzen, so lange kochen bis die Kartoffel gar sind.

Soure Creme

Zutaten

- Sauer Rahm
- Quark
- Petersilie
- Schnittlauch
- Salz/Pfeffer
- Zitronen

Zubereitung

Den Schnittlauch fein schneiden und die Petersilie hacken. Zusammen mit dem Sauer Rahm und dem Quark mischen. Abschmecken mit Salz/Pfeffer und Zitronensaft.