



Herbstliche Kürbissuppe

* * * * *

Pizzastangen

* * * * *

Grießdessert mit heißen Pflaumen

COOKING FOR KIDS

Langner & Kagerbauer



Mietkoch Kagerbauer



SUSANNE LANGNER

Herbstliche Kürbissuppe

für 10 Portionen

1,5	Stk	Hokkaidokürbis
2	Stk	große Zwiebeln
5	Stk	Karotten
2	Stk	Äpfel
2,000	l	Gemüsebrühe oder Wasser
0,200	Kg	Schmand oder Sahne
		Salz & Pfeffer
		Muskatnuss
		Paprika edelsüß

- 1.) Den Kürbis halbieren, das weiche Innere mitsamt den Kernen entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.
- 2.) Zwiebeln schälen und achteln. Die Karotten schälen und in Stücke schneiden. Äpfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden.
- 3.) Kürbis-, Zwiebel-, Apfel- und Karottenstücke in einem großen Topf mit etwas Öl anbraten. Unter Rühren bei mittlerer Hitze weiterbraten und mit Brühe auffüllen.
- 4.) Auf kleiner Flamme so lange kochen, bis alles weich ist. Das dauert ungefähr 20 min. Nun die Sahne (oder den Schmand) zugeben und alles pürieren (am besten mit dem Pürierstab). Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver abschmecken.

COOKING FOR KIDS

Langner & Kagerbauer

Pizzastangen

für 10 Portionen

1	Stk	Blätterteig
1	Stk	Ei
0,100	Kg	getrocknete Tomaten in Öl
0,100	Kg	Tomatenmark
0,200	Kg	Hirtenkäse
		Salz & Pfeffer
		Paprika edelsüß
		Oregano

- 1.) Leg den Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Vermische das Tomatenmark, in einer kleinen Schüssel mit den Gewürzen und verstreiche es auf dem ganzen Blätterteig.
- 2.) Schneide die getrockneten Tomaten und den Hirtenkäse in kleine Würfel und verteile alles gleichmäßig auf dem Blätterteig. Den. Jetzt gibst du das Tomatenmark darauf und verstreichst es. Dann gibst du alles anderen Zutaten darauf.
- 3.) Schneiden Blätterteige in Streifen und drehen diese spiralmäßig ein. Verquirle ein Ei mit einem Esslöffel Wasser und bestreiche damit deine Pizzastangen.
- 4.) Backe diese bei 170°C für ca. 15 bis 20 min goldgelb.

COOKING FOR KIDS

Langner & Kagerbauer

Grießdessert mit heißen Pflaumen

für 10 Portionen

1,300	L	Milch
0,100	Kg	Zucker
0,150	Kg	Weizengrieß
0,050	Kg	Butter
		etwas Zitronen Abrieb
0,500	Kg	Pflaumen
0,100	Kg	Zucker
0,100	l	Apfelsaft

- 1.) Milch, Zucker Butter und Zitronenabrieb, in einem großen Topf, zum Kochen bringen, zur Seite ziehen und den Grieß mit einem Schneebesen in die heiße Milch einrühren. Topf wieder auf den Herd ziehen und bei kleinster Stufe unter ständigem rühren zu einem dicklichen Grießbrei kochen und in Dessertgläser abfüllen.
- 2.) Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.
- 3.) Zucker in einer Pfanne, bei kleiner Hitze, zum schmelzen bringen und leicht karamellisieren lassen.
- 4.) Wenn der Zucker goldgelb ist, sofort mit dem Apfelsaft ablöschen und unter kochen zu einem glatten, dicklichen Sirup verrühren.
- 5.) Die Pflaumenhälften dazu geben und kurz mit aufkochen. Auf das Grießdessert geben.

COOKING FOR KIDS

Langner & Kagerbauer