

## BEGEGNUNGSKÜCHE

### THEMA: HERBSTKÜCHE

#### Schmorgurken in Senfsoße und Ei

##### Zutaten:

2kg Schmorgurken  
200g Sahne  
50g Butter  
18 Eier  
1kg Zwiebeln  
Dill  
Mehl  
Essig  
Salz, Pfeffer

##### Zubereitung:

Wasser im mittl. Topf aufsetzen und sobald es kocht die Eier hinzugeben. Für ca. 8-10 Minuten kochen lassen.

Gurken schälen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. In mittelgroße Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in kleine Stücke hacken.

Erst Ziewbeln und Knoblauch in Butter in Pfanne anschwitzen, nach einem Moment die Schmorgurken hinzugeben. Mit Essig ablöschen. Brühwürfel in den großen Topf geben und erwärmen.

Kompletten Pfanneninhalte dazugeben mitsamt der Sahne, Senf und einer Prise Mehl. Für Ca. 10 Minuten schmoren lassen, bis die Gurken bissfest gegart sind und die Sauce eine cremige Konsistenz gekommen.

Danach mit Dill, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

# KOCH SCHULE NEUN

## BEGEGNUNGSKÜCHE

### THEMA: HERBSTKÜCHE

#### Kartoffelstampf mit brauner Butter und Grünkohl-Chips

##### Zutaten:

3kg Kartoffeln  
250g Butter  
1l Milch  
1kg Grünkohl  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl

##### Zubereitung:

Kartoffeln im großen Topf mit kaltem Wasser aufsetzen. Kochen bis sie gar sind. In kleinem Topf 100g Butter, Gewürze und Milch erwärmen.

Grünkohl vom Stiel trennen und in kleine Stücke rupfen. Marinade (Öl, Salz & Gewürze) für Grünkohl in großer Schale vorbereiten und die kleinen Stücke darin vermischen. Ofen auf 140°C vorheizen. Nach einem kurzen Moment Grünkohl auf ein Backblech geben und für ca. 15 bis 20 Minuten im Ofen trocknen bis die Chips knusprig sind.

Die gekochten Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse in den großen Topf pressen. Danach die erwärmte Butter und Milch Mischung und ständigem Umrühren hinzugeben bis sich die gewünschte cremige Textur ergeben hat.

Am Schluss noch die restlichen Butter in kleiner Pfanne zu brauner Butter köcheln lassen und beim Anrichten über das Kartoffelpüree geben.

## BEGEGNUNGSKÜCHE

### THEMA: HERBSTKÜCHE

#### Quark-Apfeltaschen

##### Zutaten:

1kg Äpfel  
250g Zucker  
800g Mehl  
50ml Milch  
1 Zitrone  
250g Rosinen/Sultaninen  
1 TL Backpulver  
1 Glas Apfelmark  
50ml Sonnenblumenöl  
1 Ei

##### Zubereitung:

Ofen auf 180°C vorheizen.

Quark Teig zubereiten. Dafür Quark, Zucker, Milch, Öl und eine Prise Salz in der Küchenmaschine vermengen. Danach Mehl und Backpulver untermischen und zu einem geschmeidigen Teig auskneten. Kurz ruhen lassen.

Äpfel entkernen und klein würfeln. Mit Apfelmus, Zitronensaft, Zucker und Zimt mischen.

Teig ausrollen. Genug Kreise ausstechen, mit Apfelmasse befüllen und Apfeltaschen formen. Eistrich aus einem Eigelb und einem Schuss Milch.

20 bis 25 Minuten backen!