

Bärlauch-Dip



Zutaten für den Bärlauch-Dip:

Bärlauch nach Geschmack

200 g Doppelrahmfrischkäse

150 g Joghurt

Salz

Pfeffer

1 Teel. Senf (Estragon oder Dijon)

Zubereitung:

Den Bärlauch fein schneiden und mit den restlichen Zutaten verrühren, abschmecken. Dieser Dip schmeckt auch gut zu Gemüse: Karotten ,Kohlrabi, Paprika etc.

Fondue



Heute möchte ich euch unser Fondue zeigen, dass es jedes Jahr zu Weihnachten gibt. Das ist bei uns schon Tradition, ein anderes Essen wird von allen grundsätzlich abgelehnt. Ist auch irgendwie praktisch, jeder weiß was zu machen ist, dass hat sich über die vielen Jahre einfach eingespielt.

Zum Fondue gibt es bei uns immer:

Rindslungenbraten in Würfel geschnitten

Schweinslungenbraten in Würfel geschnitten

Putenfleisch in Würfel geschnitten

Kleine panierte Hühnerschnitzel

Panierte Champions

Und ganz wichtig Frankfurter Würstel für die Kinder

Öl für den Fonduepotopf

Diverse Fonduesaucen:

Zutaten für die pikante Sauce:

1/8 l Mayonnaise

1/8 l Sauerrahm

1 kleine Zwiebel

2 Essiggurkerl

1 Essl. Kapern

1 gekochtes Ei

1 Essl. feingeschnittene Petersilie

Senf nach Geschmack

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken und im gesalzenen Wasser kurz überkochen, dadurch verliert der Zwiebel seine Schärfe. Ei, Essiggurkerl und Kapern fein hacken, mit der Mayonnaise und dem Sauerrahm verrühren. Mit Petersilie, Senf, Salz und Pfeffer würzen , zum Abschluss das grob gehackte Ei untermischen.

Zutaten für die Cocktailsauce:

1/8 l Mayonnaise

1/8 l Sauerrahm

4 Essl. Ketchup

1 Teel. frisch geriebener Kren (Meerrettich)

Salz

Pfeffer

1 Schuss Weinbrand, ca. 1 Teel.

2 Essl. geschlagenes Obers (Sahne)

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen und kurz vor dem Anrichten das geschlagene Obers unterrühren.

Zutaten für die Currysauce:

1/8 l Mayonnaise

1/8 l Sauerrahm

1 kleine Banane

$\frac{1}{2}$ Zitrone

1 Teel. Curry

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Die Banane mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Zitronensaft

beträufeln, damit sie nicht braun wird. Mit den übrigen Zutaten zu einer Sauce verrühren.

Zutaten für die Orangen-Krensaucе:

$\frac{1}{4}$ l Mayonnaise

4 Essl Apfelmus

1 Essl. frisch geriebener Kren

Etwas frisch gepresster Orangensaft (nicht zuviel sonst wird die Sauce zu flüssig)

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einer Sauce verrühren.

Zutaten für die Knoblauchsauce:

$\frac{1}{8}$ l Mayonnaise

$\frac{1}{8}$ l Sauerrahm

2 Knoblauchzehen frisch zerdrückt (nach Geschmack auch mehr oder weniger)

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einer Sauce verrühren.

Sauce Tartare





Zutaten für die Sauce Tartare für 4 Personen:

200 g Mayonnaise

70 g feingehackte Essiggurkerln

50 g feingehackter Zwiebel

1 Teel. feingehackte Kapern

1 Essl feingehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

eventuell etwas Essiggurkerlwasser

Zubereitung:

Die Mayonnaise mit etwas Essiggurkerlwasser verdünnen (nur ein bisschen) und auf eine sämige Konsistenz rühren. Danach Essiggurkerln, Zwiebeln, Kapern und Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Wer mag kann auch noch etwas Senf dazugeben.

Joghurt-Kräutersauce



Zutaten für eine Joghurt-Kräutersauce:

250 ml Joghurt (ich nehme griechisches Joghurt ist geschmackvoller, aber auch haltvoller)

125 ml Sauerrahm

Salz

Pfeffer

gehackte Kräuter nach Geschmack

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen und abschmecken.

Marillensauce (Aprikosensauce)



Zutaten:

30 dag Marillen (Aprikosen) frisch oder tiefgekühlt

10 dag Kristallzucker

0,2 l Wasser

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Kristallzucker aufkochen und die halbierten Marillen dazu geben, nochmals aufkochen und kurz ziehen lassen. Die Marillen durch ein feines Sieb streichen oder wenn man eine Smoothiemaschine besitzt, damit pürrieren.

Tipp: Ich habe tiefgefrorene Marillen in das kochende Wasser gegeben, nicht auftauen sonst könnten sie braun werden.

Himbeersauce

Himbeersauce



Zutaten:

250 g Himbeeren

50 g Staubzucker

evtl. Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Die Himbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Staubzucker und etwas Zitronensaft verrühren.

Tipp: Ich nehme meistens tiefgekühlte Himbeeren und taue sie über die Nacht im Kühlschrank auf.

Erdbeersauce



Zutaten:

25 dag Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

8 dag Staubzucker

Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Erdbeeren pürieren, mit dem Staubzucker und den Zitronensaft vermischen – eventuell nochmals pürieren.

Vanillesauce



Vanillesauce:

400 ml Milch

200 ml Obers (Sahne)

1 ganze Vanilleschote

5 Eidotter

4 Essl. Zucker

Zubereitung:

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark heraus schaben. Milch, Obers und das Vanillemark aufkochen und vom Herd ziehen. Die Eidotter mit dem Zucker schaumig mixen, in die nicht mehr kochende Milch-Vanillemischung einrühren und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse eine sämige Konsistenz bekommt.

Tomatensauce



Zutaten (4 Personen):

500 g geschälte Tomaten aus der Dose

1 Essl. Tomatenmark

20 g Butter

20 g glattes Mehl

60 g Zwiebel

Salz

Zucker

Lorbeerblatt

Suppenwürze

Essig

Galgant, Bertram (wer es mag)

Zubereitung:

Die feingeschnittene Zwiebel in zerlassener Butter glasig anbraten, das Mehl kurz mitrösten und mit den geschälten Tomaten samt Saft aufgießen und alles mit einem Schneebesen glattrühren. Falls die Sauce zu dickflüssig ist, noch Wasser nachgießen. Die geschälten Tomaten zerstechen, das Tomatenmark hinzufügen und unterrühren. Mit dem Lorbeerblatt, Salz und der Suppenwürze würzen und alles weichkochen. Das Lorbeerblatt vor dem pürieren aus der Sauce nehmen und mit den restlichen Gewürzen abschmecken.

Tipp: Ich nehme gerne Himbeeressig zum Verfeinern der Sauce.

Pilzsauce



Zutaten (3 Personen):

250 g Pilze (bei mir waren es Baby-Kräuterseitlinge)

kleine Zwiebel

Petersilie

Spitzwegerichblätter (kann weggelassen werden)

$\frac{1}{4}$ l Obers

Salz

Pfeffer

2-3 Esslöffel Mehl

Galgant und Bertram (wer es mag)

Butter

Zubereitung:

Die Zwiebel kleinwürfelig schneiden, in Butter anschwitzen, die Pilze kurz mitrösten und mit dem Mehl stauben. Mit einem $\frac{1}{4}$ l Wasser und dem Obers aufgießen und aufkochen. Die Petersilie und den Spitzwegerich fein schneiden, zur Sauce geben, mit den Gewürzen alles abschmecken und fertigkochen.

Tipp: Ich habe für die Pilzsauce den Bratensatz vom Schweinslungenbraten verwendet.



Wissenswertes: Der Spitzwegerich ist der berühmteste Vertreter der Wegerichgruppe. Die Blätter des Spitzwegerichs eignen sich in der Küche fein geschnitten für Aufstriche, Gemüse und Suppen. Als Heilkraut ist er schleimlösend und als Hustenmittel bekannt. Äußerlich angewendet hilft ein frisches, leicht zerriebenes Blatt bei Insektenstichen (auf die Stichstelle geben).