

Frühling - الربيع فصل - Proljeće - 春天 - Foråret - Kevadel - Kevään -
 printemps - Άνοιξη - Sous - האביב - primavera - 春 - Primavera - wepDaj -
 봄 - Proljeće - Pavasara - Pavararj - Spring - Tar-rebbiegħa - Lente - Våren
 - بهار - Wiosna - Primavera - Primăvară - Весна - Våren - Proleće - Jar -
 Pomlad - Primavera - primavaira - Jaro - Bahar - Весна - Tavasz - Mù
 xuân - Gwanwyn - spring- Frühlig

Einladung zur Frühlings-Chochete vom 16. 4. 2015

18·30 Eintreffen der Confrères		alle
19·30 Apéro:	warm marinierte Nüsse mit einem leichten Weisswein Franzen's Wahl	Franz
20·00 Vorspeise:	Thymian-Mascarpone-Süppchen mit gerösteten Speckstreifen	Rolf
20·45 Hauptgang:	Gebratenes Kalbskotelett auf Pilzragout	Christian
Beilage:	Gemüse Risi-Bisi	Jimmy
21·30 Dessert:	Pfefferminz-Parfait	Urs
Tischdekoration	Frühling	Peter
Weine:	besorgt passend	Franz

Einkäufe:

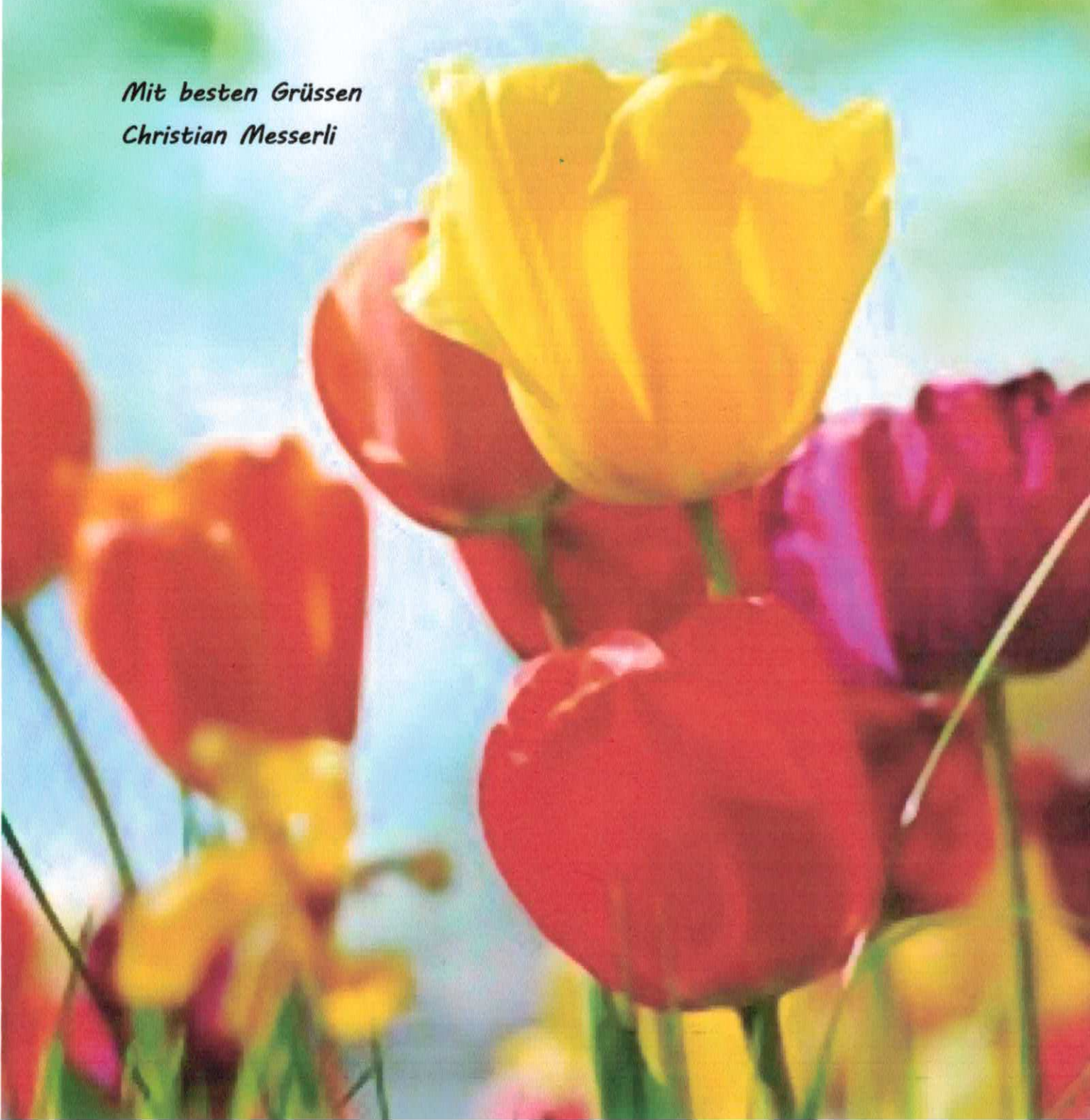
*Ich kaufe alles ein
Christian*

Gäste:

keine

*An-und Abmeldung oder Fragen bis am 13. April an Christian: 079 /
221 86 68*

*Mit besten Grüßen
Christian Messerli*



Warme Nüsse mariniert (Baumnüsse und Cashew-Nüsse)

Marinade:

Butter
Rosmarin
Meersalz
Pfeffer

Nüsse in Marinade einlegen, vor dem servieren kurz in Pfanne anrösten, lauwarm servieren

Thymian-Mascarpone-Suppe:

150 ml Mascarpone
150 ml Rahm
150 ml Milch
Thymian, einige Zweige
750 ml Gemüsebouillon
Maizena

Mascarpone, Rahm und Milch erhitzen, leicht eindicken
mit Gemüsebouillon auflösen
Thymianzweige mitkochen
Maizena in kaltem Wasser auflösen, zur Suppe zugeben bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Risi-Bisi-Reispfanne

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: [Aus der Pfanne](#), [Für Kinder](#), [Für Zwei](#), [Hauptspeise](#), [Herbst](#), [Klassiker](#), [Ohne Alkohol](#), [Schnell](#), [Sommer](#), [Vegetarisch](#)

Der Klassiker neu, mit Kohlrabi. Für zusätzliche Vitamine die Kohlrabiblätter waschen, in feine Streifen schneiden und vor dem Servieren auf die Pfanne streuen. Hmm!

Schritt 1

Den Kohlrabi und die Möhre putzen, schälen und beide in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Schritt 2

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Zwiebel darin glasig braten. Die Kohlrabi- und Möhrenwürfel sowie den Reis dazugeben und 2 Min. anbraten. Die Brühe erhitzen, dazugießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. garen.

Schritt 3

Inzwischen die Erbsen in einem Sieb heiß abbrausen und abtropfen lassen. Am Ende der Garzeit unter den Gemüsereis mischen. Die Sahne dazugießen und alles 2-3 Min. kräftig kochen lassen. Die Risi-Bisi-Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen.

Autor

Original GU Rezept

Anzahl Personen

Für 2 Personen

Dauer

20 Min.

Zubereitungszeit

20 Min.

Schwierigkeitsgrad

leicht

Kalorien

390kcal pro Portion

Zutaten

1 zarter Kohlrabi

1 kleine Möhre

1 kleine Zwiebel

1/2 EL Butter

125 g 10-Minuten-Reis

300 ml Gemüsebrühe

100 g TK-Erbsen

125 g Sahne

Salz

Pfeffer





CHEFKOCH.DE

Das Leben schmeckt schön.



Pfefferminz - Parfait

kann man auch als Eis zubereiten

Den Likör mit Minzöl, Zucker und Minzeblättern auf ca. 100 ml einkochen lassen. Die Minze entfernen. Die Eigelbe aufschlagen und den Minzesirup zugeben.

Im Wasserbad mit dem Schneebesen ca. 6 min. fest aufschlagen, dann in Eiswasser kalt schlagen. Die Sahne vorsichtig unterheben (nicht rühren)!

In Förmchen verteilen und ins Gefrierfach stellen oder in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe

Zutaten für 4 Portionen:

100 ml	Likör (Pfefferminzlikör)
1 Tropfen	Aroma (Minzöl) aus der Apotheke
60 g	Zucker
4 Blätter	Minze
3	Eigelb
200 ml	Sahne, geschlagen

Verfasser: pinktroublebee