



30. April 2012

- **Lauwarmer Spargel-Brotsalat**
- **Schweinsgeschnetzeltes mit Krautstiel**
- **Gebrannte Creme**

Lauwarmer Spargel-Brotsalat



Zubereitungszeit 20 Minuten

Zutaten (für 4 Personen)

400 g **Ruchbrot**

1 kg **grüne Spargeln**

Olivenöl zum Braten

0.75 TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

1 **Kopfsalat**

4 EL **Kräuteressig**

2 EL **Zitronensaft**

5 EL **Olivenöl**

0.5 TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

1 Bund **Petersilie**

Zubereitung

- 1.** Brot in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.
- 2.** Spargeln schräg in Stücke schneiden, in einer weiten beschichteten Bratpfanne im heissen Öl ca. 6 Min. rührbraten, würzen.
- 3.** Salatblätter in Stücke zupfen, in tiefe Teller verteilen. Essig, Zitronensaft und Öl in einer Schüssel verrühren, würzen. Petersilie grob schneiden, mit Brot und Spargeln begeben, mischen, auf dem Salat anrichten.



Schweinsgeschnetzeltes mit Krautstiel



Zubereitungszeit 25 Minuten

Zutaten (für 4 Personen)

600 g **geschnetzeltes Schweinefleisch**

1 TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

2 EL **Mehl**

Olivenöl zum Braten

400 g **Krautstiel**

2 dl **Gemüsebouillon**

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Fleisch würzen, mit Mehl bestäuben, mischen, portionenweise im heissen Öl je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen.
- 2.** Krautstiel in Streifen schneiden, in derselben Pfanne in wenig Öl ca. 3 Min. andämpfen. Bouillon dazugiessen, zugedeckt ca. 4 Min. köcheln, würzen.
- 3.** Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.

Dazu passt Reis.



Gebrannte Creme



Zutaten: (für 8 Personen)

160 g **Zucker**
Wasser
9 dl **Milch**
4 EL **Maizena**
1 dl **Milch**
20 g **Zucker**
2 **Eier**

Zubereitung:

1. Zucker rösten und mit Wasser ablöschen.
2. Milch langsam einrühren unter Rühren auflösen.
3. Maizena und Milch verrühren, dazugießen und das Ganze aufkochen.
4. Zucker und Eier in einer Schüssel anrühren.
5. ca. $\frac{1}{2}$ der Creme unter Rühren zu den Eiern gießen. Zurück in die Pfanne und die Creme noch einmal aufkochen. **Achtung:** Das Eiweiß kann bei zu viel Hitze gerinnen!!

Tipp: damit sich beim Auskühlen der Creme keine Haut bildet, muss die Creme häufig gerührt werden.

Je nach Wunsch, kann vor dem Servieren geschlagener Rahm unter die Creme gezogen werden.

Die gebrannte Creme mit Rahm und gerösteten Mandelblättchen oder fein gehackten Caramels garnieren.

Die Creme passt gut zu gekochten Birnenhälften oder Zwetgschenkompott.