



## APERITIF



### Ninas Negroni

(Rezept für ein Glas)

3 cl Gin  
3 cl Campari  
3 cl roter Wermut  
Eiswürfel  
½ Orangenscheibe oder ein Stück  
Orangenschale

### Fridas Rhabarber Spritz

(Rezept für ein Glas)

5 cl Tonic Water  
5 cl Zitronenlimo  
5 cl Sekt oder weitere  
5 cl Zitronenlimo  
Rhabarbersirup  
(oder ein anderer Barsirup)  
Minze zur Dekoration

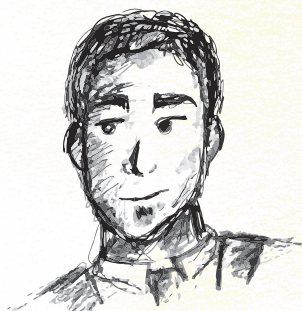


## VORSPEISEN

### TAREK's Tabouleh (vegan)

(Rezept für 6 Personen)

200 g Couscous  
4 Tomaten  
1 Salatgurke  
3 Frühlingszwiebeln  
Frische Minze  
1 EL Zitronensaft  
3 EL Olivenöl  
Tabouleh Gewürz (z. B. Sonnentor)  
Salz  
Pfeffer



Die Tomaten und die Salatgurke in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und die Minze fein hacken. Alles gemeinsam in eine Schüssel geben und den Couscous unterheben. Zitronensaft und Olivenöl hinzugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Danach das Tabouleh mind. zwei Stunden durchziehen lassen. Dadurch wird der Couscous weich.

Vor dem Servieren noch einmal durchmischen und mit etwas Minze dekorieren.



## VORSPEISEN

### AMIRA's Frittaten-Suppe (vegetarisch)

(6 Personen)

3 Eier  
180 ml Milch  
240 g Mehl  
1 Bund frische Petersilie  
200 g Karotten  
180 g Pastinaken  
6 Frühlingszwiebeln  
2 bis 3 L Gemüsesuppe  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
Öl



Eier und Milch verrühren und danach mit Mehl,  $\frac{1}{4}$  Bund Petersilie, einer Prise Salz und je nach Geschmack Muskatnuss zu einem Teig rühren. Je nach Konsistenz mit etwas Wasser verflüssigen.

Die Masse 15 Minuten ruhen lassen und in der Zwischenzeit die Karotten und Pastinaken in feine Stifte, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Palatschinken darin ausbacken. Abkühlen lassen und zu Frittaten schneiden.

Selbstgekochte Gemüsesuppe ist kein Hexenwerk und lässt sich ganz einfach aus Gemüseresten kochen.

Die Gemüsesuppe erwärmen und das Gemüse (Karotten, Pastinaken, Frühlingszwiebeln) 5 bis 10 Minuten lang bissfest garen. Danach alles in Suppentellern oder -schüsseln anrichten und mit der restlichen Petersilie dekorieren.





## HAUPTSPEISEN

### Schweinsbraten nach HELMUT's Art

(Rezept für 6 bis 8 Personen je nach Hunger)

(Reste vom Schweinsbraten schmecken auch kalt sehr lecker)

- 2 Karotten
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Kümmel
- 200 ml dunkles Bier
- Salz
- Pfeffer
- 1½ kg Schweineschulter (mit Fett und Schwarte)
- 1 EL Öl oder Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark

„Der Rest ist für den Koch!“, sagt Helmut.



Backofen auf 100°C vorheizen und Karotten und Petersilienwurzel schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und im Bräter auf der Schnittfläche scharf anbraten. Karotten, Petersilienwurzel, Lorbeerblätter und Kümmel dazugeben und kurz rösten. Danach mit Bier ablöschen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schweineschulter mit der Schwarte nach unten in den Bräter legen. Den Ofen auf 80°C Umluft regulieren und den Braten für 1½ Stunden sanft garen.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und die nun weiche Schwarte mit einem Messer einschneiden. Flüssigkeit samt Gemüse aus dem Bräter gießen und den Bräter kurz trocken tupfen. Nun den Ofen auf mindestens 160°C aufheizen.

Öl oder Butterschmalz in den Bräter geben und die Schweineschulter mit der Schwarte nach oben für 1 Stunde braten. Dabei immer wieder nachsehen, ob nichts verbrennt. Wenn möglich, für die letzten 10 bis 15 Minuten die Grillfunktion aktivieren und die Schwarte „aufknuspern“. Dabei immer ein wachsames Auge auf den Braten haben.

Sobald die Kruste passt, den Braten aus dem Ofen nehmen und die Sauce durch ein Sieb gießen. Je mehr Gemüse durch das Sieb gestrichen wird, desto sämiger wird die Bratensauce. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Kümmel abschmecken und servieren.

Als Beilage gibt es Stöcklkraut oder Krautsalat und Semmelknödel.



## HAUPTSPEISEN

### ANDREAS' Erdäpfelgulasch (vegan)

(Rezept für 6 bis 8 Personen)

1,2 kg Erdäpfel (mehlig)  
250 g Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
60 g Öl  
Paprikapulver  
2 EL Essig  
750 ml Suppe  
2 EL Kümmel  
1 EL Majoran  
Salz und Pfeffer  
3 EL Sauerrahm  
Petersilie



Erdäpfel in kleine Stücke schneiden, Knoblauch und Zwiebel fein würfeln. Zwiebel mit Öl kräftig anbraten, mit Paprikapulver bestreuen und kurz mitrösten, danach mit Essig und Suppe ablöschen. Erdäpfel, Knoblauch, Kümmel und Majoran in die Flüssigkeit geben und auf kleiner Hitze kochen. Die Erdäpfel sollten noch ein wenig Biss haben.

Vor dem Servieren das Erdäpfelgulasch aufwärmen und die Erdäpfel weichkochen. Die Flüssigkeit sollte leicht sämig sein. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Sauerrahm abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.



## DESSERT

### EMEKA's Spezial-Pudding (vegetarisch/vegan)

Etwas Butter oder vegane Alternative  
6 Bananen  
6 EL Zitronensaft  
300 g Kokosraspel  
6 Eier  
4 EL Zucker  
1,5 Pkg. Vanillezucker  
750 ml Kokosmilch (Dose)  
6 EL Kokosraspel zum Bestreuen  
Obst zum Dekorieren  
Eis oder Schlagobers

Eine oder mehrere feuerfeste Puddingform(en) mit Butter oder veganer Alternative einfetten. Die Bananen schälen und in einer Schüssel zerdrücken. Zitronensaft und Kokosraspel einrühren. Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Mixer schaumig schlagen, anschließend die Kokosmilch langsam eingießen. Nach der Kokosmilch kommt die Bananemasse dazu und wird untergehoben. Die Masse in die Puddingform(en) verteilen und kalt stellen. Als Topping mit ein paar Kokosraspeln bestreuen.

Nach der Gerüchterunde oder 30 Minuten vor Verzehr die Puddingformen in den auf 180°C vorgeheizten Backofen stellen. Der Pudding soll dabei fest werden. Dekoration mit Bananen oder anderem Obst und vielleicht etwas Schlagobers oder Eis dazu.



### HERMINE's Giotto-Creme (vegetarisch)

(6 - 8 Portionen)

200 g Nuss-Nougat-Creme  
125 g Mascarpone  
125 g Magertopfen  
200 g Schlagobers  
2 Pkg. Giotto  
50 g Haselnüsse



Nuss-Nougat-Creme, Mascarpone und Topfen in einer Schüssel verrühren, Schlagobers schlagen und anschließend vorsichtig unter die Creme heben. Eine Packung Giotto etwas zerbröseln und die Haselnüsse hacken.

Dessertgläser zur Hälfte mit der Creme füllen, die zerkleinerten Giotto und Haselnüsse darauf schichten und mit Nuss-Nougat-Creme auffüllen. Als Dekoration oben noch ein paar gehackte Haselnüsse und 1 Giotto.

Bis zum Verzehr kalt stellen.