

Spätsommerrezepte Nicht nur für Altweiber

INHALT

01. Pfifferling-Bruschetta
02. Grüne Erbsensuppe
03. Sahniges Jägerschnitzel
04. Schwäbischer Zwiebelkuchen
05. Süßer Marillenkuchen
06. Galette mit Zwetschgen

Für die Rezepte in dieser Ausgabe mussten wir nicht weit reisen - alles ist saisonal und im Garten oder auf dem Markt zu bekommen.

Jedes einzelne Rezept wurde in unserer Testküche gekocht, als absolut lecker befunden und erst dann für unsere Leser aufgeschrieben.

PFIFFERLINGE AUF BRUSCHETTA



RAFFINIERTE VORSPEISE

Für 4-8 Portionen Zutaten

- 300 g Pfifferlinge
- 40 g Butter
- 8 Scheiben Sauerteigbrot
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Zweige Petersilie
- Olivenöl
- Frische Petersilie, gehackt
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Die Pfifferlinge gründlich putzen, z.B. mit einer Zahnbürste (nicht waschen). Größere Pilze durchschneiden. Die Petersilie abspülen und hacken. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Pfifferlinge etwa 8 Minuten darin braten.

Schritt 2

Den Ofen auf 150°C vorheizen. Das Brot in 2 cm dicke Scheiben schneiden und im Ofen rösten, bis es knusprig ist. Derweil den Knoblauch schälen und längs halbieren.

Schritt 3

Die Brotscheiben aus dem Ofen holen und mit der Schnittfläche der Knoblauchzehe einreiben. Anschließend mit etwas Olivenöl beträufeln.

Schritt 4

Die Pfifferlinge mit der Petersilie vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Passt gut zu einem frischen Weißwein!



Erbensuppe mit Zucchini

Für 4 Portionen Zutaten

- 300 g gefrorene Erbsen
- 100 ml Rahm
- 1 Zucchini
- 1-2 Zweige frischer Thymian
- Etwas frische Petersilie
- 1 TL gekörnte Gemüsebrühe
- 300 ml Wasser
- Salz, frischer Pfeffer
- 4 EL gemahlene Haselnüsse
- Chilifäden zur Dekoration

Zubereitung

Schritt 1

Die Zucchini waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. Erbsen und Zucchini in einen ausreichend großen Topf geben und das Wasser hinzugießen. Thymian und Brühe ebenfalls hineingeben. Deckel aufsetzen und aufkochen lassen. Hitze herunterdrehen und alles für 10 Minuten kochen lassen.

Schritt 2

Die Petersilie abspülen, trocken schütteln und auf einem Küchenbrett hacken. Wenn die Erbsen gar sind, die Petersilie und den Rahm hinzugeben und alles nochmal für 2 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Erbsensuppe mit einem guten Pürierstab pürieren. Dann mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Die Suppe auf Tellern anrichten. Mit jeweils einem Esslöffel Haselnüssen, den Chilifäden und, wenn du magst, übrigen Kräutern garnieren.

Diese frische Suppe eignet sich hervorragend sowohl als Vor-, als auch als Hauptspeise!



Jägerschnitzel mit Cognac

Für 4 Portionen Zutaten

- Mehl, Paniermehl, 1 Ei
- 4 Schweineschnitzel, Butterschmalz
- 500 g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- Butter zum Anbraten
- 1 EL Mehl
- 150 ml Sahne
- 150 ml Rinderbrühe
- Einen Schuss Cognac
- Salz, Pfeffer
- Etwas Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung

Schritt 1

Schnitzel klopfen und in Mehl, verquirltem, gewürztem Ei und Paniermehl wälzen. Mit reichlich Butterschmalz in einer Pfanne braten. Wenn sie fertig sind, auf einen vorgewärmten Teller mit etwas Küchenpapier legen.

Schritt 2

In einer weiteren Pfanne die Butter erhitzen. Champignons und Zwiebeln in Scheiben schneiden und in der Butter anbraten. Pilze und Zwiebeln dann auf einen Teller geben. Mehl in die gleiche Pfanne rühren und etwas bräunen. Pfanne vom Herd nehmen und Brühe und die Sahne angießen. Mit dem Schneebesen verrühren.

Schritt 3

Die Sauce ein paar Minuten einkochen, dann die Champignons und Zwiebeln wieder hinzugeben. Den Cognac dazu gießen und noch einmal alles 2 Minuten köcheln lassen.

Nun je nach Geschmack entweder erst Sauce und dann Schnitzel, oder erst Schnitzel und dann Sauce anrichten und mit etwas Petersilie bestreuen.

Passt toll zu Rösti, Kroketten, Reis, Pommes und Kartoffeln!



Zwiebelkuchen vom Blech

Für 1 Blech

- 500 g Mehl, Mehl zum Arbeiten
- 300 ml lauwarme Milch
- 1 TL Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 100 g Butter
- 2 TL Salz
- 1 kg Zwiebeln
- 60 g Butter
- 150 g Speck
- 2 Becher saure Sahne
- Kümmel, Salz, Pfeffer
- 4 Eier

Zubereitung

Schritt 1

Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe hineinbröseln, eine Prise Zucker drauf streuen und mit lauw warmer Milch bedecken. Alles für 15 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann Butter und Salz hinzugeben und alles verkneten. Für 60 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Schritt 2

Währenddessen den Belag vorbereiten. Dazu zuerst die Zwiebeln in Ringe schneiden. Butter in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln glasig andünsten. Speck würfeln und in der Pfanne mit auslassen. Mischung mit etwas Mehl bestäuben und die saure Sahne einrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und etwas abkühlen lassen.

Schritt 3

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig noch einmal durchkneten und auf Größe des Backblechs ausrollen. Eier in die Füllung rühren und auf dem Boden verteilen. Zwiebelkuchen für 45 Minuten backen.

Schmeckt am besten zu Federweißer!

Mirabellenkuchen mit Eis

Für eine 26cm Form

- 750 g Mirabellen
- 125 g lauwarme Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- Salz
- ¼ Packung Backpulver
- 1 Packung Vanillezucker
- 250 g Mehl
- ½ Packung Zitronenschale
- Etwas Paniermehl
- Puderzucker zum Bestäuben
- Vanilleeis

Zubereitung

Schritt 1

Mirabellen gründlich waschen, halbieren und entkernen. Für den Teig Butter mit Zucker schaumig schlagen. Die Eier und eine Prise Salz mit in die Masse rühren, bis sie glatt ist.

Schritt 2

In einer zweiten Rührschüssel das Backpulver mit Vanillezucker und Mehl mischen. Die trockenen Zutaten unter die Buttermasse heben, bis ein Teig entsteht. Tarteform einfetten und den Teig ausrollen. Den Teig in die Form legen und in Form ziehen.

Schritt 3

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Jetzt kommen eure Mirabellen zum Einsatz. Die Mirabellen in den Teig drücken und Paniermehl darüber streuen. Den Kuchen nun für 30 Minuten backen. Die Temperatur auf 170 Grad herunterdrehen und den Kuchen abdecken. Anschließend für weitere 15 Minuten backen.

Schritt 4

Den fertigen Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Mit jeweils einer Kugel Vanilleeis servieren!



GALETTE MIT ZWETSCHGEN



5-6 PORTIONEN

- 250 g Buchweizenmehl
- 3 Esslöffel Zucker
- Etwas Salz
- 180 g kalte Butter
- 2 Eier
- 100 ml Wasser
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen
- 500 g Zwetschgen
- 1 Teelöffel Zimt
- 50 g Zucker
- Prise Salz
- 100 g gehackte Mandeln

Zubereitung

Schritt 1

Das Mehl mit dem Zucker in einer Schüssel vermischen. Etwas Salz hinzufügen und dann die kalte Butter in Stücken dazu schneiden. Alles miteinander verkneten und dabei nach und die Eier und das kalte Wasser hinzugeben. Den fertigen Teig abgedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Schritt 2

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Nun die Zwetschgen waschen und entkernen. Anschließend die Früchte in Spalten schneiden und in einer Schüssel mit Zimt, Zucker und Salz vermischen.

Schritt 3

Den Teig auf ein Backpapier geben und kreisförmig ausrollen. Nun die Zwetschgenfüllung darauf geben aber etwa 4 cm Platz am Rand lassen. Die Füllung verteilen, die Ränder umschlagen und mit verquirltem Ei bestreichen. Galette 30 Minuten backen, dann noch warm mit gehackten Mandeln und Zucker bestreuen.

Eine tolle Alternative zu Pflaumenkuchen, schmeckt aber genauso mit einem Schlag Sahne!



Impressum

Redaktion:
Chefredaktion Diana Crocenzi, WEBEDIA GMBH
Cuvrystraße 3-4 10997 Berlin
Geschäftsführer: Marc-Andreas Albert
Amtsgericht: Charlottenburg, Berlin
HRB 114531
USt-ID-Nr. DE264913326

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:
MediaMarkt E-Business GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Christoph Geiselmayr, Florian Gietl

Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:
E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de
Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:
Jörg Bauer, Christoph Geiselmayr, Florian Gietl,
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.
Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per
E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com
Vertrieb und Marketing Koch-mit.de
Jörg Bauer, Geschäftsführer MediaMarkt E-Business GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den
privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.



Bildquellen:

Coverbild, Seiten 1+2: @naltik
Seite 3 (links): @naltik
Seite 4 (rechts&links): @naltik
Seite 5: @webediaGmbH
Seite 6: @zoryanchik
Seite 7: @FomaA
Seite 8: @Elena
Seite 9, Seite 10: @mizina
Seite 11: @mizina