

Vorspeise

Vogtländische Kartoffelsuppe mit Speck

Zutaten (4 Pers.)

1 EL Öl
1 Zwiebel
500 g Kartoffeln
1 Möhre
ca. ½ - 1 l Gemüsebrühe
ca. 100 g Schinkenspeck
Salz
Pfeffer
1 Bd. Majoran
Petersilie

Zubereitung

1. Zwiebeln würfeln, in Öl glasig dünsten.
2. Kartoffeln und Möhre dazugeben, mit der Brühe auffüllen und gar kochen (ca. 15 min.).
3. Kartoffeln und Möhre pürieren
4. Soviel Brühe angießen, bis die Suppe sämig ist.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen, klein geschnittenen Majoran unterrühren.
6. Den Speck auslassen, mit gehackter Petersilie auf die Suppe geben.

Hauptgericht Gebackene mit Pilzen an Feldsalat

Zutaten „Gebackene“ (4 Pers.)

750 g rohe Kartoffeln
500 g gekochte Kartoffeln
1 EL Kartoffelstärke
½ L – 1 L Buttermilch
Salz
Öl zum Ausbacken

Zubereitung

1. Rohe Kartoffeln fein reiben, in einem Leinensack auspressen, Flüssigkeit auffangen, ca. 10 Min. stehen lassen, bis sich die Stärke gesetzt hat (alt.: 1 EL Kartoffelstärke hinzufügen)
2. Gekochte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse zu der rohen Kartoffelmasse dazugeben.
3. Die Kartoffelmasse unter Zugabe von Buttermilch zu einem Teig verrühren (nicht zu dünn) und mit Salz abschmecken.
4. Öl in der Pfanne erhitzen und aus dem Teig von beiden Seiten goldgelbe („Gebackene“) Puffer backen.
5. Ca. 3 – 4 „Gebackene“ pro Portion anrichten

Zutaten „Pilzsoße“

1 gr. Zwiebel
3 EL Öl
800 gr. gemischte, frische Pilze (Pfifferlinge, Champignons, Shitake)
½ TL Kümmel (Pilze sind dann besser bekömmlich)
Salz
Pfeffer
¼ - ½ l Saure Sahne

Zubereitung

1. Kleingeschnittene Zwiebel in Öl glasig dünsten.
2. Kleingeschnittene Pilze und Kümmel dazugeben, ca. 10 – 30 Min (weiter) dünsten.
3. Salzen, pfeffern
4. Saure Sahne dazugeben, glatt rühren, erhitzen.

Zutaten „Feldsalat“ (4.Pers.)

200 g Feldsalat
2 TL Zucker
1 TL Senf
4 EL Essig
3 EL Sonnenblumenöl
Salz
etwas lauwarmes Wasser

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade bereiten.
2. Feldsalat in der Marinade schwenken und mit den Croutons anrichten.

Nachspeise

Errötendes Mädchen (Errötendes Maadel)

Zutaten (4 Pers.)

1 Paket TK-Erdbeeren
3 EL Zucker
6 Blatt rote Gelatine
½ l Buttermilch
¼ l Schlagsahne
3 EL Zucker
4 Blatt Minze

Zubereitung

1. Erdbeeren mit Zucker aufkochen.
2. Gelatine ca. 10 Min. in Wasser einweichen, danach gut ausdrücken und im Wasserbad auflösen.
3. Die Buttermilch in die flüssige Gelatine rühren.
4. Zucker hinzufügen.
5. Schlagsahne steif schlagen und unter die Masse geben, dabei einen kleinen Rest für die Verzierung zurückbehalten.
6. Erdbeeren als unterste Schicht in den Dessertbecher füllen, mit Buttermilchspeise auffüllen und gut durchkühlen lassen.
7. Mit Sahne und Minze verzieren.