



Hobby Köche Obstalden

28.03.2022

Franz Leupi

**Lauch-Birnensuppe
Poulet-Gemüse-Strudel
Mocca-Quarkcrème**

Lauch-Birnensuppe

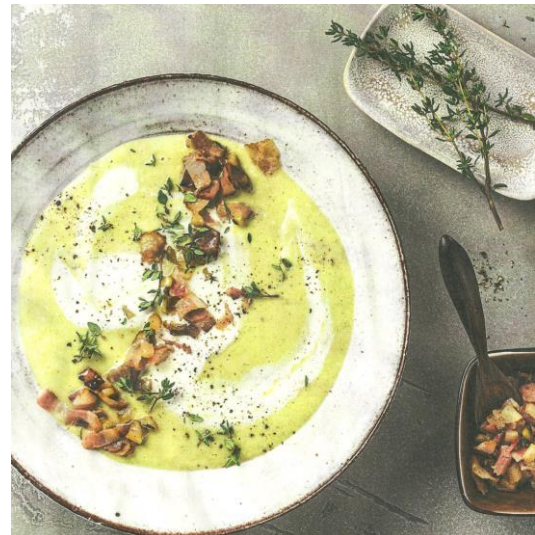
Zutaten für 4 Personen

Zubereitung ca. 50 Minuten

- 1 EL Olivenöl
- 400 g Lauch in Stücken
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 100 g mehligkochende Kartoffeln
- 300 g Birnen geschält in Stücken
- 1 l Gemüsebouillon
- 3 dl Rahm
- Salz nach Bedarf

Birnen-Speck-Topping

- 80 g Bratspeck in Tranchen, in Streifen
 - 200 g Birnen geschält in Würfel
 - 5 Zweiglein Thymian Blättchen abgezupft
- Zum Abschmecken Muskat, Zimt, Salz



Zubereitung

Öl in einer weiten Pfanne erwärmen. Lauch und Knoblauch kurz andämpfen. Birnen, Kartoffeln ca. 3 Min. mitdämpfen. Bouillon dazu giessen, aufkochen.

Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln.

Rahm dazu giessen, offen ca. 10 Min. weiterköcheln. Suppe pürieren, abschmecken.

Birnen-Speck-Topping

Speck, Birnen und Thymian unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. knusprig braten.

Mit Muskat, Zimt, Salz würzen.

Suppe mit dem Topping anrichten.

Poulet-Gemüse-Strudel

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Butter oder Backpapier für das Blech

- 400 g Pouletgeschnetzeltes
- 100 g Chinakohl, gerüstet, in feine Streifen
- 1 kleiner Lauch in feine Streifen
- 150 g Rüebli, gerüstet und geraffelt
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 1 EL Curry
- 4 Fertig-Strudelteig-Blätter
- 3 EL Bratcrème



Zubereitung

1. Fleisch und Gemüse in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, mischen.
2. Teigblätter auslegen. Mit 2/3 der Bratcrème bepinseln. Füllung darauf verteilen. Jedes Blatt auf beiden Seiten einschlagen, zu Strudel aufrollen, auf das Blech legen. Mit restlicher Bratcrème bepinseln.
3. Im unteren Teil des auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 15 Min. backen.

Mocca-Quarkcrème

Zutaten für 4 Personen

Zubereiten: ca. 15 Min.

Zutaten:

1 ½ EL Instant-Kaffeepulver
1 EL heisses Wasser
50 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
200 g Magerquark
2 dl Rahm steif geschlagen

Garnitur:

Schokoladenspäne



Zubereitung:

Kaffeepulver im Wasser auflösen, mit Puderzucker und Vanillezucker verrühren.
Zusammen mit dem Rahm unter den Quark ziehen.
Garnieren und anrichten.