

REZEPTE DER WOCHE

Laden Sie ein zum Erntedank-Brunch

Gottes Gaben in froher Runde genießen

Genießen Sie das Erntedankfest mit Freunden und Familie bei einem Brunch – einer Mischung aus ausgiebigem Frühstück und kleinem Mittagsimbiss. Reichen Sie Brot, Brötchen und Toast mit Wurst, Käse, Marmelade und Honig – so wie zum Frühstück. Hinzu kommen warme Gerichte wie die Suppe, pikante und süße Backwaren wie Zwiebelkuchen und Muffins und Obst, zum Beispiel als Salat. Auch Eiergeichte schmecken zum Brunch. Als Getränke passen Tee, Kaffee, Säfte und Sekt.

Feine Kürbissuppe

Zutaten (für 4 Personen): 1 Hokkaido-Kürbis, 100 g geschälter und gewürfelter Sellerie, 1 fein gewürfelte Schalotte, Öl, 1 l Gemüsebrühe, 1 TL gehackter Ingwer, 6 EL Schmand, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Kürbis halbieren, Kerne und holzige Stellen von der Schale entfernen. Kürbis samt Schale in kleine Würfel schneiden. Kürbis, Sellerie und Schalotte in Öl andünsten, mit Brühe ablöschen, weich garen, fein pürieren. Suppe salzen, pfeffern, mit Ingwer und Schmand verfeinern.

Zwiebelkuchlein

Zutaten (für 50 Stücke): 280 g Mehl, 20 g frische Hefe, 1 Prise Zucker, je 70 ml lauwarmes Wasser und Milch, 200 g fein gehackte Gemüsezwiebeln, 60 g magerer Speck, 1 Ei, 60 g Crème fraîche, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Muskat.

Zubereitung: Mehl in Schüssel geben, Mulde eindrücken, Hefe, Zucker und etwas Wasser darin mischen. 15 min zugedeckt am warmen Ort gehen lassen.

Mehl, übriges Wasser, Milch und Salz mit Vorteig vermengen, Teig gut durchkneten, abdecken, am warmen Ort rund 60 min gehen lassen. Speck würfeln, auslassen, Zwiebel zugeben, angehen lassen, überschüssiges Fett abgießen. Ei, Crème fraîche, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren, mit Speck-Mix mischen. Teig kneten, 4 mm dünn ausrollen. Mit einem Glas 5 cm-Kreise ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, Ränder etwas höher formen. Speck-Zwiebel-Mix auf Teig geben, Ränder frei lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200–220 Grad rund 15 min backen.

Karotten-Muffins

Zutaten (für 12 Stücke): 150 g Mehl, 4 EL feine Haferflocken, Salz, 1/2 Tütchen Backpulver, 60 g gehackte Pekannüsse, 125 g fein geriebene Karotten, 125 g brauner Zucker, 100 g geschmolzene Butter, 1 Ei, 1 Päckchen Vanillezucker, Zimt, 3 EL Milch. Dekoration: 50 g Frischkäse, 60 g Puderzucker, 2 TL Ahornsirup, einige Pekannüsse.

Zubereitung: Backofen auf 180 Grad vorheizen. Haferflocken, Mehl, Salz, Backpulver und Nüsse mischen. Karotten, Zucker, Butter, Ei, Vanillezucker, Zimt und Milch vermengen. Haferflocken- unter Karotten-Mix rühren. Teig in gefettetes Muffinblech füllen, bis die Formen 2/3 gefüllt sind. 25 min backen. Käse mit Puderzucker und Sirup mischen, auf Muffin-Oberteile streichen, mit Nüssen dekorieren.

Herbstlicher Obstsalat

Zutaten (für 4 Personen): 100 ml frisch gepresster Orangensaft, 1 EL Quittengelee, 1 Prise Muskat, 2 Äpfel, 2 Birnen, 100 g kernlose helle Weintrauben, 300 g Pflaumen, 3 EL grob gehackte Walnüsse.

Zubereitung: Gelee mit Saft vermengen, mit Muskat würzen. Trauben halbieren, Pflaumen vierteln, entsteinen. Äpfel und Birnen in Spalten schneiden. Obst mit Saft mischen, mit Walnüssen bestreuen.

Gewürzbrot

Zutaten (1 Laib): je 325 g Weizenvollkornmehl und Weizenmehl Type 405, 100 g Roggenmehl Type 1150, 2 Tüten Trockenhefe, 1 EL Salz, 1/2 TL Kümmel, 1 EL Mohn, 1 Prise gemahlener Koriander, 1 TL Honig, je 250 ml lauwarmes dunkles Bier und Wasser.

Zubereitung: Mehl, Hefe, Gewürze, Honig, Bier und Wasser gut verkneten, zugedeckt am warmen Ort 30 min gehen lassen, kneten. Teig zum Laib formen, auf mit Backpapier belegtem Blech zugedeckt 30 min gehen lassen. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Brot rautenförmig einritzen, 10 min backen, bei 200 Grad rund 35 min weiter backen. Auf Gitter auskühlen.



Früchte, Getreide, Gemüse und Käse geben reichlich Anlass zum Danken. Foto: picture-alliance/dpa/Stockfood