

Dampfnudelbegleiter

Kartoffelsuppe (pfälzisch "Grumbeersupp")

Der Renner als Ergänzung zu Dampfnudeln. Dabei lässt sich Kartoffelsuppe gut in großen Mengen herstellen und bequem aufbewahren. Auch z.B. für den kleinen Hunger nach der Nachtwanderung ein Genuß auch noch zur späten Stunde.

Ninas Tipp: Die Zutaten in der rechten Spalte bei der Zubereitung für Kinder weglassen und in der Anleitung ignorieren!

Man benötigt für 4 Personen:

5-6 mittelgroße Kartoffeln	20g Butter od. Margarine	1 große Zwiebel
1 Möhre	1,5 l Gemüsebrühe	100g Dörrfleisch
1 Bund Suppengrün	Salz, Pfeffer, Petersilie	Kümmel, Majoran
(kl. St. Lauch, ¼ Sellerie)	1B Sahne und 1B Schmand	evtl. Muskat



Kartoffeln und Gemüse waschen, putzen und klein schneiden. Die Zwiebeln mit der Butter oder Margarine in einem Topf andünsten, dann restliches Gemüse dazugeben und leicht anbräunen. Mit der Fleischbrühe ablöschen, mit Kümmel, Majoran, evtl. Muskat würzen und eine halbe Stunde kochen. Dann durch ein Sieb streichen oder mit dem Mixstab pürieren, erneut aufkochen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Dörrfleisch in kleine Würfel schneiden, ausbraten und zum Schluss zur Suppe geben. Mit Petersilie bestreuen. Mit Sahne oder Schmand verfeinern.

Vanillesoße

Leicht lässt sich Vanillesoße heute mit einem Fertigpulver zubereiten - bei größeren Gruppen vermutlich die sinnvollere Variante. Lohnenswert ist aber auch die eigene Herstellung der Sauce.

Zutaten für 4 Portionen

0,25 l Vollmilch	3 Eigelb
0,25 l Schlagsahne	30g Stärkemehl
3 EL Zucker	1 Vanilleschote



Das Stärkemehl mit 5 EL Milch gut verrühren.

Die Vanilleschote aufschlitzen, das Vanillemark herauskratzen und zu der Sahne geben. Die restliche Milch, Zucker, beide Vanilleschotenhälften mit der Sahnemilch einmal aufkochen lassen.

Die Stärkemehl-Milch-Mischung unter die Sahnemilch rühren und erneut einmal aufwallen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und anschließend 3 Stunden kalt stellen.

Quelle: www.pfälzer-küche.info

dort weitere Rezepte z.B. für Pfälzer Weinschaumsauce!

Blaubeersuppe

Zutaten für 4 Portionen

1 Glas Heidelbeeren oder	ca. 3 EL Zitronensaft
1 P Tiefkühlheidelb. (300g)	evtl. 1 TL Zimt
50g Zucker	ca. 1 EL Speisestärke

Blaubeeren (bei TK mit ¼ l Wasser), Zucker, Zitronensaft und evtl. Zimt in einem Topf vermengen und ca. 15min kochen, bis die Beeren aufplatzen. Beeren mit dem Löffel noch ein wenig zerdrücken. Ist die Sauce noch zu dünnflüssig, etwas Speisestärke dazugeben.

