

HERBST-REZEPT 1



MARRONI-SERVIETTENKNÖDEL

- | | | | |
|----------|-------------------|------------|-------------------------|
| ■ 0.5 kg | Weissbrot, alt | ■ 1 Stk | Wachholderbeeren |
| ■ 0.4 kg | Marroni, ganz, TK | ■ 1/2 Stk | Nelken, fein hacken |
| ■ 1 Stk | Zwiebel | ■ 1/2 Stk | Anissterne, fein hacken |
| ■ 0.4 l | Milch | ■ 1/2 Bund | Rosmarin, fein hacken |
| ■ 10 Stk | Eier | ■ 100 g | Muskatkürbis |
| ■ 160 g | Butter | ■ etwas | Salz, Pfeffer, Muskat |

Brot schneiden, Marroni auftauen, kleine Würfel schneiden. Zwiebel hacken.

Die Milch über das Brot giessen. Die Eier aufschlagen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Nelken, Wachholder, Anissterne und Rosmarin mischen.

Die gehackten Zwiebeln, die geviertelten Marroni in der Butter gut kochen.

Den Kürbis in kleine Würfelchen schneiden. Alles zusammen mischen, abschmecken und in Klarsichtfolie und Alufolie einrollen.

Bei 90° C Dampf oder im Wasserbad ca. 45 min. kochen.

HERBST-REZEPT 2



MELONENKALTSCHALE MIT PROSECCO-SCHAUM

- 3 Stk Melonen (1,5 - 1.7kg)
- 15 g Salz
- 20 g weisser Balsamico
- 300 g Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- 150 g Prosecco
- 20 g Zitronensaft
- etwas Pfeffer aus der Mühle

Melonen schälen, entkernen, dann mixen und passieren. Mit den restlichen Zutaten abschmecken, kalt stellen.

- 4 dl Milch
- 1 dl Prosecco
- 2 EL Gelierzucker

Alles zusammen mischen, aufschäumen und kühlstellen.