DENNER

KITCHEN CASE

Torsten Joh

SAT.1

Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 08.03.2020
KitchenCase bei Klopfstein Gärten

Karottensuppe mit grillierten Pilzen
Geschmorte Haxe one pot mit italienischem Brot

(für 4 Personen)

Karottensuppe:

ca. 30 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

350 g	Karotten
1	Zwiebel
10 g	Ingwer -Wurzel
1	Chilischote
1 EL	Butter
750 ml	Gemüsebrühe
1 Becher	Crème Fraîche
50 ml	Orangensaft
	Herbamare Spicy
	Pfeffer

Zubereitung:

Die Karotten, die Zwiebel und den Ingwer schälen und klein schneiden.
Von der Chilischote Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden.
Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Ingwer, Karotten dünsten.
Mit dem Orangensaft ablöschen.
Gemüsebrühe zugeben, einmal aufkochen, die Hitze reduzieren und 20 Minuten köcheln lassen.
Die Créme Fraîche zugeben, fein pürieren und mit Herbamare und Pfeffer würzen/abschmecken.

A.Vogel Herbamare® Meersalz mit Gemüse und Kräutern
TOYOTA Toyota-Zürich, Schlieren
Emil Frey
SCHÖNWALD Germany
BOSCH
Schwob textiles of Switzerland

DENNER

KITCHEN CASE

Marcel Läubli

SAT.1

Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 08.03.2020
KitchenCase bei Klopfstein Gärten

Karottensuppe mit grillierten Pilzen
Geschmorte Haxe one pot mit italienischem Brot

(für 4 Personen)

Grillierte Pilze:

ca. 15 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

6-8	kleine Kräuterseitlinge
3-4 EL	Öl
1-2 Zweige	Thymian
1	Knoblauchzehe
	Herbamare Original

Zubereitung:

Die Pilze längs halbieren.
Mit der Messerspitze über Kreuz einritzen.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze mit der Schnittseite einlegen.
Thymian und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze kross anbraten.
Pilze wenden und ebenfalls krossbraten.
Zum Schluss mit Herbamare abschmecken.

A.Vogel Herbamare® Meersalz mit Gemüse und Kräutern
TOYOTA Emil Frey Toyota-Zürich, Schlieren
SCHÖNWALD Germany
BOSCH
Schwob textiles of Switzerland

DENNER

KITCHEN CASE

Marcel Läubli

SAT.1

Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 08.03.2020
KitchenCase bei Klopfstein Gärten

Karottensuppe mit grillierten Pilzen
Geschmorte Haxe one pot mit italienischem Brot

(für 4 Personen)

Geschmorte Haxen:

ca. 45 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- 8 Sch Schweinehaxen geschnitten
- 1 EL Mehl
- 1 TL Herbamare Trocomare
- ½ TL Paprika
- Bratbutter zum Anbraten
- 600 g kleine Kartoffeln
- 2 Bund Bundzwiebeln mit dem Grün schräg in 3mm Streifen
- 1 Bund Karotten mit dem Grün
- 2 dl trockener Riesling
- 1/4 Liter Bouillon
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Majoran

Zubereitung:

Mehl, Herbamare und Paprikapulver mischen.
Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen.
Haxen Scheiben im gewürzten Mehl wenden und portionenweise beidseitig je ca. 3 Min. anbraten und wieder herausnehmen.
Kartoffeln und gerüstetes Gemüse beigeben kurz anbraten. Den Wein in den Topf giessen, Bouillon beigeben und kurz aufkochen. Das Pfannengemüse und die Haxen in eine Backofenform geben, die Kräuter zugeben und bei 185 Grad ca. 30 Minuten weichschmoren. Evtl. 2-3 Mal alles umrühren, sodass alles gleichmässig bräunt und weich gart.

A.Vogel Herbamare® Meersalz mit Gemüse und Kräutern
TOYOTA Toyota-Zürich, Schlieren
Emil Frey
SCHÖNWALD Germany
BOSCH
Schwob textiles of Switzerland

DENNER

KITCHEN CASE

Torsten Löh

SAT.1

Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 08.03.2020
KitchenCase bei Klopfstein Gärten

Karottensuppe mit grillierten Pilzen
Geschmorte Haxe one pot mit italienischem Brot

(für 4 Personen)

Brot:

ca. 50 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- 450 g Weizen Mehl Type 550
- 340 g Wasser
- 5 g Hefe
- 1 ½ TL Salz
- 1 EL ital. Kräuter getrocknet

Zubereitung:

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen zu dem Mehl mit Salz und Kräutern geben, kneten und ca. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
Dann den Teig auf ein bemehltes Brett geben und gut kneten, öfter den Teig in die Länge ziehen und falten. Weitere 10 Minuten ruhen lassen.
Danach den Teig in eine mit Mehl bestäubten Backform geben Tuch geben.
Die Backform im bei 230 Grad vorgeheizten Ofen geben und 25 min. backen.

A.Vogel Herbamare® Meersalz mit Gemüse und Kräutern
TOYOTA Emil Frey Toyota-Zürich, Schlieren
SCHÖNWALD Germany
BOSCH
Schwob textiles of Switzerland