



DENNER



**KITCHEN
CASE**



Torste Jöh



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 10.02.2019
KitchenCase bei Fahrschule XXL

Fruchtiges Green or Red Curry mit gelbem Duftreis Bread & Butter Pudding mit Sekunden Eis

(für 4 Personen)



Curry:

ca. 35 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 2 EL Sesamöl
- ★ 1 Zwiebel
- ★ 20 g Ingwer
- ★ 1-2 Knoblauchzehen
- ★ 2 St Zitronengras
- ★ 1 Chili
- ★ ½ TL Currypaste
- ★ 1 Kafir Limettenblatt
- ★ 2 dl Orangensaft
- ★ 200 ml Gemüse Bouillon
- ★ ½ Li Kokosmilch
- ★ 200 g frisches Gemüse
- ★ 200 g Schweinefleisch
- ★ Herbamare Spicy
- ★ ½ Bu Korinadergrün

Zubereitung:

Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Zitronengras grob zerkleinern und im heissen Sesamöl kurz andünsten. Currypaste zugeben und kurz mitrösten. Limettenblatt knicken und zugeben. Mit Orangensaft ablöschen. Bouillon und Kokosmilch zugeben. Aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 10-15 min. köcheln lassen. Sauce fein mixen und durch ein feines Sieb in einen neuen Topf sieben. Verschiedene saisonale Gemüse in mundgerechte Stücke rüsten und zusammen mit dem geschnetzelten Fleisch in der Sauce ca. 3-5 min. garen. Mit Herbamare Spicy abschmecken. Vor dem Servieren mit Koriandergrün bestreuen.



DENNER



**KITCHEN
CASE**



Torste Jöh



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 10.02.2019
KitchenCase bei Fahrschule XXL

Fruchtiges Green or Red Curry mit gelbem Duftreis Bread & Butter Pudding mit Sekunden Eis

(für 4 Personen)



Duft Reis:

ca. 18 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 300 g Duft oder Basmati Reis
- ★ 450 ml Wasser
- ★ 1 TL Kurkuma
- ★ 1-2 Kafir Limettenblätter
- ★ Herbamare Original

Zubereitung:

Reis in den Reiskocher geben. Wasser zugeben.
Die Kafir Limettenblätter knicken und zugeben.
Mit Herbamare würzen und Kurkuma zugeben.
Alles gut umrühren, Deckel schliessen und
den Reis im Reiskocher garen.

Kochtipps:

Ersatzweise kann man den Reis mit gleichen Zutaten
auch im Steamer oder in einem Kochtopf (mit Deckel)
garen.



DENNER



**KITCHEN
CASE**



Torste Jöh



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 10.02.2019
KitchenCase bei Fahrschule XXL

Fruchtiges Green or Red Curry mit gelbem Duftreis Bread & Butter Pudding mit Sekunden Eis

(für 4 Personen)



Bread & Butter Pudding:

ca. 35 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ ¼ Zopf
- ★ 150 ml Rahm
- ★ 150 ml Milch
- ★ 1 Vanillestange
- ★ 2 Eigelb
- ★ 1 Ei
- ★ 100 g Zucker
- ★ 30 g Sultaninen
- ★ 50 g Aprikosen Konfitüre

Zubereitung:

Eine feuerfeste Form ausbuttern/ausfetten.
Den Zopf in dünne Scheiben schneiden und leicht überlappend in die vorbereitete Form legen.
Rahm, Milch, das Mark der Vanille Schote, Eigelb, Eier, Zucker und Sultaninen in einer Schüssel gut mischen/verrühren.. Die Masse gleichmässig über die Zopfscheiben verteilen. Bei 160 Grad ca. 25 Minuten backen (bis der Guss stockt und der Zopf goldbraun ist).
Nach dem Backen die Form ca. 5 Minuten auskühlen lassen und dann mit der heissen Aprikosen Konfitüre bestreichen.

Kochtipps:

Sie können den Pudding auch mit Toast oder Milchbrötchen auf die gleiche Art herstellen.



DENNER



**KITCHEN
CASE**



Lorste Jöh



SAT.1

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

Rezept aus der Sendung vom 10.02.2019
KitchenCase bei Fahrschule XXL

Fruchtiges Green or Red Curry mit gelbem Duftreis Bread & Butter Pudding mit Sekunden Eis

(für 4 Personen)



Sekunden Eis:

ca. 5 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 150 g Puderzucker
- ★ 1-2 Limone
- ★ 250 g TK Beeren
- ★ 150 g Naturjoghurt
- ★ 100 g Mascarpone

Zubereitung:

Zucker mit Limonen Zeste und Saft, die tiefgekühlten Beeren, sowie dem Joghurt und dem Mascarpone kurz und schnell mixen.
Eis sofort servieren oder nochmals einfrieren bis zum Servieren.