

Menuefolge für das Kochen mit Vätern 10.03.2018

- Bruschetta
- Wurstgulasch ungarische Art
- Apfelkuchen

Die Rezepte verstehen sich jeweils für 4 Personen

Bruschetta

8	Scheiben Baguette	In der Pfanne knusprig braten
4	reife Tomaten	Waschen, Stielansätze entfernen und in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
	Einige Blätter Basilikum	In kleine Stücke schneiden und zu den Tomaten geben
3 El	Öl	Öl mit den Gewürzen vermengen und zu den Tomaten geben.
	Salz, Pfeffer, frisch geriebener Parmesan	Alles auf den Brotscheiben verteilen und nach Wunsch mit Parmesan bestreuen

Wurstgulasch ungarische Art

100 g	Speck	Würfeln und im Topf glasig dünsten
2	Große Zwiebeln	Würfeln und im Speck goldgelb braten
500g	Fleischwurst im Ring	In grob Würfel schneiden und zu der Speck-Zwiebelmischung geben.
2	Grüne Paprikaschoten	Auf dünne Streifen schneiden und ebenfalls in die Mischung geben
1El	Paprikapulver rosenscharf	Zu der Mischung in den Topf geben
2 El	Paprikapulver edelsüß	
1 Pr.	Zucker	
1	Dose Tomaten	Klein schneiden und mit Flüssigkeit zu dem Gericht hinzufügen
125 ml	Brühe	Angießen mit....
1 Tl	Getrocknetem Thymian, Salz und Pfeffer	Würzen und 20 Minuten schmoren lassen
125 ml	Saure Sahne	In das fertige Gericht geben und nicht mehr kochen lassen

Apfelkuchen

125 gr	Zucker	
125 gr	Butter	Miteinander schaumig rühren
3	Eier	Einzelnterrühren
200 gr	Mehl	Unterrühren das letzte Mehl mit
1	Backpulver	Vermischen und unterrühren
2 El	Milch	dazugeben
1	Zitrone Schale abgerieben	hinzufügen
2-3	Äpfel	Vierteln und einschneiden
		Teig in eine gefettete Springform geben und die Apfelstücke fächerförmig darauf verteilen
		40 bis 50 Minuten bei 180 Grad backen
	Puderzucker	Auf den fertigen und abgekühlten Kuchen streuen und evtl. mit Sahne genießen

**Wir wünschen viel Spaß bei der Zubereitung und einen guten
Appetit 😊**

Ihr Kinderhaus Team