



KURTH

individual furniture

*wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro*

Rezept des Monats Juni 2017



Vorspeise

Schwarzwurzel-Cremesuppe



Hauptspeise

Kalbsschnitzel



Beilage

Kartoffel-Omelett



Dessert

Rhabarber-Streusel-Kuchen

Kategorie: Vorspeise / Tapas



ZUBEREITUNG:

1. Schwarzwurzeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. 50 g beiseite stellen für die Chips-Einlage.
2. Zwiebeln häuten und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Stufe aufheizen. Butter hineingeben und schmelzen. Zwiebelwürfel zufügen und darin glasig anschwitzen.
3. Schwarzwurzeln und Hirsemehl zufügen und unter Rühren Gemüsebrühe und Milch zugießen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Sahne dazugeben und mit einem Pürierstab sämig pürieren.
4. Backblech fetten und die beiseite gestellten Schwarzwurzelscheiben auf das Backblech legen. Backofen mit der Funktion kleiner Grill auf 200° C vorheizen. Backblech oben in den Backofen einschieben und die Schwarzwurzelscheiben leicht bräunen.
5. Suppe noch einmal mit den Gewürzen abschmecken. Anschließend auf Tellern portionieren und mit Schmand, Petersilie und Schwarzwurzelchips garniert servieren.

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

250 g Schwarzwurzeln
5 g Butter
50 g Zwiebeln
1 EL Hirsemehl
400 ml Gemüsebrühe
200 ml Milch
50 g Sahne
½ TL Salz
1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen
¼ TL Ingwer (gerieben)
40 g Schmand
1 EL rosa Pfeffer
einige Blätter glatte Petersilie

Gerät: [Kochfelder](#) , [Backofen](#)

Nährwertangaben:

Kohlenhydrate 28 g
Eiweiß 14 g

SCHWARZWURZEL-CREMESUPPE

Fett 32 g

Kalorien / Broteinheiten:

Rezept 468 kcal

Portion 117 kcal

Portion 0,6 BE

Kategorie: Beilage



ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln waschen und mit etwas Wasser in einen Topf geben. Diesen mit einem Deckel verschließen und bei höchster Kochstelleneinstellung die Kartoffeln zum Kochen bringen.
2. Nach dem Ankochen die Kochstelleneinstellung herunter schalten und ca. 20 Minuten garen.
3. Die Kartoffeln abschütten, mit kaltem Wasser abschrecken, etwas abkühlen lassen und pellen. Anschließend in Scheiben schneiden.
4. Eine Pfanne mit etwas Bratfett auf mittlerer Kochstelleinstellung aufheizen. Kartoffeln hineingeben und unter mehrmaligem Wenden goldbraun anbraten. Mit den Gewürzen abschmecken.
5. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Nach 10 Minuten zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und mitbraten.
6. Eier in einer Schale verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Eiermasse über die Kartoffeln gießen und stocken lassen.
7. Wenn die Masse gestockt ist, das Omelett auf einen Pfannendeckel gleiten lassen und einmal gewendet zurück in die Pfanne geben. Wenn die Unterseite schön gebräunt ist, das Omelett herausnehmen und auf einen Teller legen.

Tipp: Dazu passt sehr gut ein Sauerrahm-Dipp oder eine frisch gekochte Tomatensoße.

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

750 g Kartoffeln

4 EL Olivenöl

Salz /p>

Pfeffer, frisch gemahlen

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

5 Eier

½ EL Thymian, getrocknet

Gerät: [Kochfelder](#)

Dauer: 60 Minuten inkl. Vorbereitungszeit

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

Kategorie: Hauptspeise



ZUBEREITUNG:

1. Die Schnitzel leicht platt klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Paniermehl wenden.
2. Eine Pfanne mit reichlich Pflanzenöl auf Stufe 6 aufheizen. Schnitzel in die Pfanne geben und von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

4 Kalbsschnitzel á 200 g

2 Eier

150 g Mehl

200 g Paniermehl

Salz /p>

Pfeffer, frisch gemahlen

Pflanzenöl zum Ausbacken

Gerät: [Kochfelder](#)

Nährwertangaben:

Kohlenhydrate 256 g

Eiweiß 205 g

Fett 96 g

Kalorien / Broteinheiten:

Rezept 2776 kcal

Portion 694 kcal

Portion 5,3 BE

Kategorie: Kuchen



ZUBEREITUNG:

1. Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. Springform (Ø 26 cm) oder kleine Tortelett-Formen einfetten.
3. Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Den Teig in die Backform geben und glattstreichen. Rhabarber auf dem Teig gleichmäßig verteilen.
5. Für die Streusel die Butter in einen kleinen Topf geben, auf das Kochfeld stellen und mit der Sonderfunktion „Schmelzen“ schmelzen.
6. Mehl und Zucker in eine Rührschüssel geben und miteinander vermengen. Butter zufügen und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu Streuseln verkneten.
7. Streusel auf dem Rhabarber verteilen. Die Backform auf einem Rost in den Backofen schieben. Den Backofen mit der Funktion Heißluft auf 150°C einstellen und den Kuchen darin ca. 1 Stunde backen. Sollten Sie die Tortelett-Formen nutzen, verkürzt sich die Backzeit auf ca. 30 Minuten.

ZUTATEN (FÜR 1 KUCHEN / 12 STÜCKE):

Für den Teig:

100 g Butter

100 g Zucker

2 Eier

175 g Mehl

1 TL Backpulver

3 EL Haferflocken

50 ml Milch

Für den Belag:

ca. 750 g Rhabarber

Für die Streusel:

125 g Mehl

75 g Zucker

75 g Butter

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

Gerät: Backofen

Funktion: Heißluft

Temperatur: 150 °C

Dauer: ca. 90 Minuten inkl. Backzeit