



KURTH

individual furniture

*wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro*

Rezept des Monats September 2017



Vorspeise

Tomaten-Suppe



Hauptspeise

Kartoffel-Puffer



Beilage

Apfelkompott



Dessert

Pflaumenkuchen

Kategorie: Vorspeise / Tapas



ZUBEREITUNG:

1. Frische Tomaten waschen, Strunk entfernen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Stücke schneiden.
2. Einen Topf mit hoher Kochstelleneinstellung aufheizen. Etwas Fett, Zwiebeln und Knoblauch hineingeben und darin anschwitzen.
3. Frische Tomaten, Tomaten aus der Dose mit dem Saft und das Wasser zufügen und einige Minuten kochen lassen. Mit einem Pürierstab so lange mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend mit den Gewürzen abschmecken.
4. Zum Anrichten etwas von der Suppe in eine Suppentasse oder einen Suppenteller füllen und mit den Kräutern, Tomatenstücken und Schmand garnieren. Sofort servieren.

Tipp: Dazu passt sehr gut etwas Baguette.

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

Für die Suppe:

2 rote Zwiebeln

8 frische Tomaten

ca. 500 g Tomaten aus der Dose

1 Zehe Knoblauch

200 ml Sahne

3 TL Salz

1 Prise Zucker

250 ml Wasser

Zum Garnieren:

Basilikum oder Petersilie

2 Tomaten, in Stücke geschnitten

4 EL Schmand

Gerät: [Kochfelder](#)

Nährwertangaben:

Kohlenhydrate 52 g

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

Eiweiß 21 g

Fett 75 g

Kalorien / Broteinheiten:

Rezept 993 kcal

Portion 248 kcal

Portion 1,1 BE

Kategorie: Beilage



ZUBEREITUNG:

1. Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in grobe Stücke schneiden.
2. Zucker in einen Topf geben und unter ständiger Beobachtung auf höchster Kochstelleneinstellung aufheizen. Wenn der Zucker flüssig geworden und leicht gebräunt ist, Wasser (Achtung! Kann stark verdampfen.), Apfelstücke und Zimt zufügen und auf mittlerer Kochstelleneinstellung ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.
3. Zimtstange entfernen und die Apfelmasse mit einem Pürierstab pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

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

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

4 Äpfel

2 EL Zucker

50 ml Wasser

1 Stange Zimt

Gerät: [Kochfelder](#)

Nährwertangaben:

Kohlenhydrate 96 g

Eiweiß 2 g

Fett 1 g

Kalorien / Broteinheiten:

Rezept 405 kcal

Portion 101 kcal

Portion 2,0 BE

Kategorie: Hauptspeise



ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln waschen, schälen. Zusammen mit den Zwiebeln fein reiben. Beides in eine große Schale geben. Ei, Paniermehl, Salz und Pfeffer zufügen und alles gut miteinander vermengen.
2. Eine Pfanne auf hoher Kochstelleneinstellung aufheizen, Fett darin schmelzen. Drei kleine Schöpfkellen von dem Teig nebeneinander in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldgelb backen. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Diesen Vorgang so lange wiederholen bis der gesamte Teig verarbeitet ist.
3. Die Kartoffelpuffer auf einem Teller servieren. Als Beilage eignet sich sehr gut Apfelkompott.

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

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

1,5 kg Kartoffeln

2 Zwiebeln

2 Eier

50 g Paniermehl

2 TL Salz

Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

Fett zum Braten

Gerät: [Kochfelder](#)

Nährwertangaben:

Kohlenhydrate 316 g

Eiweiß 56 g

Fett 116 g

Kalorien / Broteinheiten:

Rezept 2602 kcal

Portion 650 kcal

Portion 6,6 BE

Kategorie: Kuchen



ZUBEREITUNG:

1. Lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben und die Hefe darin auflösen.
2. Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker und Butter zufügen und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. In der Zwischenzeit die Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen.
4. Den Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen.
5. Die Fettpfanne (Zubehör Backofen) fetten. Den aufgegangenen Teig noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Anschließend ausrollen und das Backblech damit auslegen.
6. Die vorbereiteten Pflaumen auf den Teig setzen, die Fettpfanne in den Backofen schieben und den Kuchen ca. 25–30 Minuten backen.

ZUTATEN (FÜR 1 BACKBLECH / 20 STÜCKE):

Für den Teig:

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

75 g Zucker

1 P. Vanillin-Zucker

75 g Butter (geschmolzen)

250 ml warme Milch

Für den Belag:

3 kg Pflaumen

Gerät: [Backofen](#)

Funktion: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 200 °C

Dauer: ca. 90 Minuten inkl. Backzeit

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