

BELEGTE PLATTE UND BRÖTCHEN, ZWIEBELSUPPE UND KARTOFFEL- FLADEN, EIGELBKRÄNZCHEN

von den Köchinnen aus Chudenín

Belegte Platte und Brötchen

(Menge jeweils nach Bedarf und Belieben variieren)

Zutaten für die belegte Platte

Wurst / Schinken / Edamer / Salatgurke / Paprika / Tomate

Zutaten für belegtes Brötchen – Variante 1

Baguette (alternativ Vollkornbaguette) / Kartoffelsalat

Wurst / Edamer / Saure Gurke / Paprika / Ei / Petersilienkraut

Zutaten für belegtes Brötchen – Variante 2

Baguette (alternativ Vollkornbaguette) / Kartoffelsalat

Schinken / Edamer / Ei / Salatgurke / Paprika / Petersilienkraut

Zwiebelsuppe mit Kartoffelbraten

Zutaten für die Zwiebelsuppe: 500 g Zwiebeln / 50 g Fett

2 EL glattes Mehl (bzw. Weizenmehl Typ 405)

Salz, Pfeffer + weiteres Gewürz nach Belieben (Chili, Curry, Paprika Edelsüß) / Petersilie, Schnittlauch oder Liebstöckel zum Verzieren / Brühe

Zutaten für die Kartoffelbraten: 1 kg Kartoffeln (in Haut

gekocht) / etwa 200 g glattes Mehl

(bzw. Weizenmehl Typ 405) / 1 Ei / etwas Fett / Salz

Zubereitung: Für die Suppe Zwiebeln in schmale Ringe schneiden und mit Fett anbraten. Mit Mehl überschütteln und unter ständigem Mischen braten. Mit Brühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer und weiteren Gewürzen abschmecken und kochen, bis die Zwiebeln weich sind. Vor dem Servieren mit Kräutern verzieren. Für den Fladenteig gekochte Kartoffeln abschälen und nach Auskühlung reiben. Eier, Fett, Salz und Mehl dazugeben. Es sollte ein geschmeidiger Teig entstehen. Auf bemehlter Arbeitsfläche aus dem Teig Fladen auswalzen. Anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im vorgeheizten Ofen bei 220° C etwa 25 Minuten lang backen. Fertige Fladen können mit zerlassenem Fett bestrichen werden.

Kränzchen

Zutaten für die Kränzchen:

70 g Fett / 100 g Mehl / 1 kleineres Glas Wasser / 3 Eier

Zutaten für die Creme-Füllung:

750 ml Milch / 2 Packungen Vanillepudding

250 g Butter / 200 g Puderzucker

Zubereitung: Wasser mit Fett zum Kochen bringen. Mehl einmischen und vom Herd stellen. In einer Schüssel auskühlen lassen und Eier untermischen. Teigmasse in einen Spritzbeutel mit breiter Öffnung füllen und kleine Kränze spritzen. Im Backofen bei niedriger Temperatur etwa 20 Minuten lang backen (zwischendurch den Ofen nicht öffnen). Für die Füllung aus Milch und Puddingpulver einen dicken Pudding zubereiten. Unter ständigem Rühren auskühlen lassen. In einer Schüssel weiche Butter mit Zucker verrühren und peu á peu unter die ausgekühlte Puddingmasse rühren. Ausgekühlte Kränzchen durchschneiden und mit der Creme füllen.

OBLOŽENÁ MÍSA A OBLOŽENÉ CHLEBÍČKY, CIBULAČKA A BRAMBOROVÉ PLACKY, ŽLOUTKOVÉ VĚNEČKY

od kuchařek z Chudenína

Obložená mísa a obložené chlebičky

(množství podle potřeby a oblíbenosti upravit)

Suroviny na obloženou mísu

salám Herkules / šunka / sýr Eidam / salátová okurka / kapie / rajské jablíčko

Suroviny na obložené chlebičky – varianta 1

bílá (tmavá) vecka / bramborový salát / salám Herkules

sýr eidam / okurka / kapie / vejce / petrželová nať

Suroviny na obložené chlebičky – varianta 2

bílá (nebo tmavá) vecka / bramborový salát / šunka / sýr eidam / vejce / salátová okurka / kapie / petrželová nať

Cibulačka s bramborovými plackami

Suroviny na cibulačku: 500 g cibule / 50 g tuku / 2 lžíce

hladké mouky / sůl, pepř, koření dle chuti (chilli, kari, sladká paprika) / petrželka, pažitka nebo libeček na ozdobení / vývar

Suroviny na bramborové placky: 1 kg brambor vařených

ve slupce / 200 g hladké mouky / 1 vejce / trochu sádla / sůl

Postup:

Na přípravu polévky nakrájete cibuli na tenká kolečka, osmahnout na tuku dorůžova, zasypat moukou a za stálého míchání zasmažit. Podlít vývarem, osolit, opepřit, okořenit a vařit doměkka. Před podáváním zdobit bylinkami.

Na bramborové placky oloupat vařené brambory a po vychladnutí nastrouhat, přidat vejce, sůl, sádlo a tolik mouky, aby vzniklo vláčné těsto. Na pomoučeném vále rozválet těsto na placky. Poté péct na pečícím papírem vyloženém pekáči v předehřáté troubě při 220° C asi 25 min. Hotové placky podle chuti potřít rozpuštěným sádlem.

Žloutkové věnečky

Suroviny na věnečky: 70 g tuku / 100 g polohrubé mouky

1 sklenička vody / 3 vejce

Suroviny na krém:

750 ml mléka / 2 sáčky vanilkového pudinku

250 g másla / 200 g práškového cukru

Postup:

Vodu s tukem přivést k varu, vmíchat mouku a odstavit. Dát vychladnout do mísy a přidat vejce. Naplnit cukrářský sáček s širokou špičkou a dělat malé věnečky. Péct 20 min při mírné teplotě, během pečení neotvírat troubu.

Na krém uvařit z mléka a pudinkového prášku hustý pudink. Za stálého míchání nechat vychladnout.

V misce utřít změkklé máslo s cukrem a po částech vetřít do pudinku.

Vychladlé věnečky rozříznout a naplnit krémem.