

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Unser Schleswig-Holstein-Menü – na klar mit Ei!

Wie kann ein mehrgängiges Menü zusammengesetzt sein, das erstens die regionaltypische Küche widerspiegelt und das zum Zweiten auch noch Eier enthält? Hier unser Ergebnis: Freuen Sie sich auf

Aperitif: Eierlikörcocktail „Wittenseer Hahn“

Vorspeise: Forellenmousse

Suppe: Frische Suppe mit Eierstich oder Grießklößchen

Hauptgericht: Lammfilets in Parmesan-Ei-Hülle

Dessert: Pharisäer-Parfait mit Roter-Grütze-Soße

Gebäck: Marzipanhäufchen

Kaffee: „Kaffee Wittensee“ mit Eierlikör und Sahnehaube

Aperitif: Eierlikörcocktail „Wittenseer Hahn“

Zutaten:

1 Teil Wittenseer Hühnerhof Eierlikör
2 Teile Maracuja-Nektar (25 % Frucht)
1 Spritzer Zitronensaft
1 Teil fruchtrübe Zitronenbrause
(z.B. von der Wittenseer Quelle)
Eiswürfel nach Belieben / Zitronenscheibe
zur Deko

Zubereitung:

Eierlikör, Nektar und Saft in einem Glas gut umrühren und abschließend mit Zitronenbrause auffüllen. Wer mag, nimmt einen Eiswürfel dazu und dekoriert das Glas mit einer Zitronenscheibe und Trinkhalm aus.



Guten Appetit wünschen

P.S. - wenn nicht anders angegeben

er vom Wittenseer Hühnerhof

verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Vorspeise: Fischmousse mit geröstetem Schwarzbrot

4 geräucherte Forellenfilets zusammen mit 2 eingelegten Sardellenfilets pürieren und mit dem Schmand und 2 Eigelb verrühren. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Cayenne-Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Die verbliebenen beiden Eiklar mit einer Prise Salz fest schlagen und zusammen mit dem klein gehackten Schnittlauch (1 Bund) und Dill (2 Stengel) unter die Fischmasse heben. In 4 hitzebeständige und gefettete Förmchen einfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 4 Min garen. Mit gerösteten Schwarzbrotstreifen und Salatblättern servieren. Wer mag kann das Gericht auch mit Räucheraal, Sprotten und/oder Krabben garnieren.

Suppe: Frische Suppe mit Grießklößchen

Eine Suppe aus Suppenfleisch und Gemüse zubereiten. Dort hinein werden dann die Grießklößchen gegeben. Die Suppe darf nicht mehr zum Kochen gebracht werden.

Zutaten:

500 l Milch
175 gr. Grieß
3 Eier
2 Essl.
Kartoffelstärke
½ Teel. Salz
evt. Zimt oder
Muskatnuß

Zubereitung:

Die Milch aufkochen und den Grieß hineinrühren und kurz aufkochen. Etwas Abkühlen lassen und die Eier und die Kartoffelstärke unterrühren. Den Zucker für süße Klöße, z.B. in einer Fliederbeersuppe, oder das Salz und ggf. Gewürze für die herzhaftere Variante in einer Brühe ebenso einrühren. Weiter abkühlen lassen. Leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Nocken mit einem Löffel abstechen und im heißen Wasser gar ziehen lassen. Schwimmen die Klöße oben, abschöpfen und abtropfen lassen.

Hier verstecken sich
die Klöße in einer
Holunderbeersuppe



Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Den zweiten Teil finden Sie in unserer Dezember-Ausgabe!

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M