

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #50

mit Stephan Scholz und David Hällmeyer von "Horsch mol hi" - Akustik Rock in pälzer Sprooch...

Pfälzer Kartoffelsuppe oder "Grumbeeresupp"

Zutaten für 4 Personen

10 Kartoffeln (mittelgroß)
1 große Zwiebel
½ kleine Knollensellerie
2 Stangen Lauch
175 g Butter
ca. 1 Liter Fleischbrühe (besser selbstgemachte als Würfel)
1 Becher süße Sahne
Pfeffer, Salz, Majoran



Die Kartoffeln und das Gemüse waschen, putzen, schneiden und mit der Butter in einem Topf dämpfen.

Die überwiegende Menge der Fleischbrühe zufügen, eine halbe Stunde lang verkochen lassen und die Masse dann durch ein Sieb streichen oder mit dem Stabmixer pürieren. Den Rest der Brühe sowie die Sahne zufügen und mit Salz, Pfeffer und Majoran kräftig abschmecken.

Gourmet-Schoko-Pudding

Zutaten für 4 Personen

375 ml Milch (3,5%)
375 ml Sahne (ungeschlagen)
195 g Schokolade (Vollmilchweihnachtsmänner oder andere Sorte)
60 g Zucker
1 ½ Pck. Bourbon-Vanillezucker
50 g Speisestärke
3 EL braunen Rum
1 ½ EL Kakaopulver

2/3 der Milch und die Sahne in einen Topf geben. Die zerbrochene Schokolade dazu geben, schmelzen lassen und mit einem Rührbesen glatt rühren.
Zucker, Vanillezucker, Speisestärke und Kakaopulver vermischen und mit der restlichen kalten Milch glatt rühren – es dürfen keine Klümpchen vorhanden sein.
Angeführte Pulvermasse in die kochende Milch schütten und mit einem Schneebeesen kräftig rühren. Aufkochen lassen und ca. 1 Minute unter ständigem Rühren kochen lassen.
Am Schluss den Rum unterrühren und den heißen Pudding in Schälchen füllen und auskühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Eure Jungs vunn Horsch mol hi
Stephan & David

Fotoimpressionen von der Aufzeichnung:

