



Mit KI erstellt

# Hobbyköche Dietikon

27.März 2024

(Rezept für 4 Personen)

4 mittlere Kartoffeln gewürfelt

Ca. 200 g Crevetten

1 kleine Zwiebel (besser zu klein als zu gross)

2 EL Oel

7 dl Wasser

1 guter Schuss Whisky

2 dl Vollrahm (davon ca. 1 dl geschlagen)

1 kleine Knoblauch-Zehe (nur wenig Knoblauch)

wenig Schnittlauch in feine Ringe geschnitten

wenig Bouillon, Salz, Cayenne-Pfeffer, Muskat, Paprika

**Teller heiss vorwärmen !!!**

1. Crevetten mit handwarmem Wasser abwaschen
2. Ein Teil des Rahms schlagen, bei Seite stellen
3. Zwiebel im Oel sanft andünsten (nicht braun werden lassen!)
4. Mit Wasser ablöschen nicht Bouillon!!!
5. Kartoffeln begeben. Zugedeckt köcheln bis sie weich sind
6. Alles mit dem Mixer fein pürieren
7. Den flüssigen Rahm begeben
8. Mit der Presse den Knoblauch begeben
9. Mit Salz, wenig Bouillon (damit der Kartoffelgeschmack nicht überdeckt wird)
10. Mit Cayenne-Pfeffer und Muskat abschmecken
11. Ganz zum Schluss Whisky begeben
12. Suppe gut aufkochen
13. Crevetten in die vorgewärmten, heissen Teller verteilen
14. Suppe über die Crevetten giessen und 1 Min. ziehen lassen
15. Mit einem Häufchen Schlagrahm, Paprika und Schnittlauch garnieren.

(Rezept für 4 Personen)

(Zeitaufwand ca. 25 Min.)

1. 350 g Teigwaren (Hörnli, Fusilli oder Farfalle)
2. 4 Landjäger schräg in 2mm dicke Scheibchen schneiden
3. 500 g Lauch in 5 mm dünne Ringe schneiden
4. 125 g Dörr-Aprikosen in Würfeli schneiden
5. 2 dl Vollrahm
6. 6 dl + (3 Dl. Reserve) Fleischbouillon
7. Teller vorwärmen nicht vergessen
8. Teigwaren (nicht vorgekocht), Lauch, Landjäger und Aprikosen alles trocken in eine grosse Pfanne geben Und gut mischen
9. Vollrahm und Bouillon dazugiessen
10. Wieder gut mischen
11. Bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 10-15 Min. kochen
12. Zwischendurch immer wieder gut umrühren damit die Teigwaren nicht anbrennen
13. Dann Gelegentlich kontrollieren ob die Teigwaren "al dente" sind
14. Teigwaren in vorgewärmte Teller anrichten

(4 Portionen)

4 Kugeln Vanille-Glacé

Whiskey

Reichlich schwarzer Pfeffer frisch und grob gemahlen

2 Erdbeeren

1. Je eine Kugel Vanille-Glacé in ein Cocktail-Glas oder Schale
2. Mit der Mühle reichlich Pfeffer darübergerben
3. Mit 2-3 TL Whiskey (oder nach Belieben auch mehr) übergiessen
4. Dekorieren: Z.B. eine Erdbeere in dünne Scheiben schneiden und auf jede Kugel eine Scheibe legen