



Füllersch Kinder 2019

zuhaus einfach nachgekocht!



unsere SUPPE:

Topinambursüppchen

mit süßen Nüssen

für 6 Personen:

500 g mehlig kochende Kartoffeln

300 g Topinambur

2 Zwiebeln

50 g Butter

1 l kräftige Gemüsebrühe

100 g Schlagsahne

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zwiebeln glasig dünsten. Kartoffeln und Topinambur schälen, kleinwürfeln und dazugeben. Leicht mitdünsten. Brühe zugeben. 20min kochen lassen. Suppe erst durch den Kartoffelstampfer - dann pürieren. Sahne unterrühren. Abschmecken.

Die Walnüsse mit Wasser und braunem Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Abkühlen lassen. Klein hacken.

dazu unseren:

2017 Cuvée weiß trocken

- Was der Schäfer öfters trinkt... -



unsere VORSPEISE:

Strudelteig

Strudelsäckchen mit

Roter Bete und

Ziegenkäse

für ca. 15 - 18 Strudelsäckchen

125 g Schmand

100 g Ziegenfrischkäse

125 g Rote Bete gekocht

Salz, Pfeffer

Strudelteig in gleich große Quadrate schneiden. Unsere waren ca. 12x12 cm groß. Kurz an der Luft lassen.

Schmand, Ziegenfrischkäse und gekochte Rote Bete (kleingeschnitten) vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je 1,5 Teelöffel auf den Teig geben. Zum Säckchen formen. Ca. 15 Minuten bei 180° C Umluft backen. Mit Waldhonig und Rosmarin genießen.

dazu unseren:

2018 Rotling feifruchtig

- Was der Schäfer öfters trinkt... -



unser Hauptgang:

Brotzeit ist die schönste

Zeit.

unsere Wurst war von der Metzgerei BAUS aus Thulba.

unser Käse von der Käserei ZEIT aus Dittlofsroda.

unsere Nudeln von VOGLERS aus Neuwirtshaus.

unser Melonen-Nudelsalat für 2 Personen:

100 g Dinkelnudeln von VOGLERS

200 g Salatgurke

500 g Melone (je nachdem welche ihr am liebsten mögt)

1 kleine rote Zwiebel

50 g Feta

Salz, Pfeffer, Minze

1,5 EL Olivenöl

2 EL Limettensaft

Nudeln kochen und abkühlen lassen. Salatgurke, Melone, Zwiebel, Feta klein schneiden und zu den Nudeln geben. Olivenöl und Limettensaft zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. gehackte Minze zugeben. Genießen.

dazu unseren:

2017 Silvaner MUSCHELKALK trocken
- Des Schäfers ganzer Stolz -

Unser Knoblauchbutter und unser Griebenschmalz bleiben
unser Geheimnis. 💕💕



unsere Nachspeise:

Schoko-Grieß-flammeri

unser Rezept für das Schoko-Gries-Flammerie stammt von [essen-und-trinken.de](https://www.essen-und-trinken.de). Wir haben jedoch ein klein wenig mehr Schokolade rein.

<https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/57287-rzpt-schoko-griess-flammeri>

dazu unsere:

2016 Silvaner AUSLESE
- Aus des Schäfers Schatztruhe -

Wir wünschen euch viel Spaß beim Nachkochen.

Julia & Thomas