

Kinder, kommt essen!

Ein täglicher Gruß von unserem Familientisch

Wochenplan KW 7 (2018)

Serviettenknödel auf Sauerkraut



Zutaten (für 3 Personen)

- 3 alte Brötchen (oder 6 Scheiben Weizentost)
- 2 EL Röstzwiebeln
- 1 Lauchzwiebel
- Petersilie oder Kräuter (ich habe etwas der 8-Kräuter-Mischung genommen)
- 2 Eier
- etwa 200 ml Milch
- 1 Dose Champagner-Sauerkraut, verzehrfertig
- 2 EL Zucker
- etwas Butter
- 100 g Sahne
- Salz, Pfeffer

1. Die trockenen Brötchen/Toast grob zerkleinern
2. Petersilie (oder Kräuter) und die Röstzwiebeln mit den Eiern, der Milch und etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen und die Brötchenstücke darin einweichen
3. die Masse immer mal wieder umrühren und gut durchziehen lassen
4. einen Streifen Alufolie auslegen und darauf etwas Frischhaltefolie
5. Masse darauf geben und zuerst mit der Frischhaltefolie und dann mit der Alufolie zu einer länglichen Wurst formen, fest zusammendrücken und die Enden gut schließen
6. Um die Knödel zu garen, einen Topf mit Wasser aufsetzen und diesen zum Kochen bringen
7. Sobald das Wasser kocht die umwickelte Knödelmasse hineingeben, Hitze etwas runterstellen und die Masse ca. 25 min köcheln lassen
8. Währenddessen etwas Butter in einem Topf schmelzen und den Zucker hinzugeben
9. Löst sich der Zucker auf, den Sauerkraut hinzugeben und mit der Sahne ablöschen, einmal aufkochen lassen und gelegentlich umrühren
10. Knödelmasse aus dem Wasser nehmen, vorsichtig auswickeln und in gleichmäßige Scheiben schneiden
11. Scheiben des Serviettenknödels auf dem Sauerkraut servieren

Hähnchenschnitzel mit Parmesankruste und Rosmarinkartoffeln



Zutaten (4 Personen)

- 4 Hähnchenschnitzel
- 3 Eier
- 1 Tasse Mehl
- je eine Tasse fein geriebenen Parmesan und Paniermehl
- Kartoffeln (z.B. Drillinge)
- Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- Öl
- für den Bohnensalat: ein Glas Bohnen, 1 Becher Schmand, 2 EL Essig, Salz, Pfeffer, Zucker

1. Hähnchenschnitzel säubern und trocken tupfen
2. Panierstrasse vorbereiten: je einen Teller mit Mehl, zerquirlten Eiern und Pamesan-/Paniermehlmischung bereit stellen
3. Öl in einer Pfanne erhitzen
4. Schnitzel in dem Mehl wälzen, dann im Ei und am, Ende in der Panade
5. Schnitzel in der Pfanne unter mehrmaligem Wenden goldgelb braten
6. parallel Kartoffeln mit Rosmarin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
7. für den Bohnensalat die Bohnen abtropfen lassen und aus Schmand, Essig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker ein Dressing anrühren und die Bohnen damit vermengen
8. Schnitzel mit Kartoffeln und Bohnensalat servieren

www.kinderkommtessen.de

Eingebrannte Hunde



Zutaten (für 4 Personen)

- ca. 1,5 kg Kartoffeln
- 1 Stange Porree
- 1 Möhre
- etwa 5 Gewürzgurken
- Stückchen Butter
- ca. 2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- Bockwurstchen/Wiener Würstchen

1. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden
2. Porree in Scheiben schneiden und waschen
3. Möhre schälen und würfeln
4. Kartoffeln, Möhre und Porree im Topf mit Wasser bedecken und köcheln lassen (ca. 30 min)
5. ein wenig durchstampfen
6. Gewürzgurken und Würstchen in Stücke schneiden
7. in einer Pfanne etwas Butter zum Schmelzen bringen und Mehl mit dem Schneebesen einrühren bis eine Masse entsteht
8. mit etwas Brühe der Suppe ablöschen und die Klümpchen-Masse zurück in die Suppe geben
9. Gurken und Würstchen in die Suppe geben und ggf. etwas Gurkenwasser
10. mit Salz und Pfeffer abschmecken

Cevapcici mit Djuvec-Reis



Zutaten (für 4 Personen)

- für den Reis:
- 400 g Langkornreis
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- Knoblauch
- 1 Tasse TK-Erbsen
- 1 kleines Glas Ajvar (185 g)
- Salz und Pfeffer
- für die Cevapcici:
- 500 g Rinderhackfleisch
- Knoblauch
- Petersilie
- 1 Ei
- 1 EL Paprikapulver
- Salz
- Zubereit

1. Zwiebel schälen und fein würfeln
2. Paprikaschote entkernen und ebenfalls würfeln
3. Zwiebeln und den Knoblauch in einem Topf mit etwas Öl andünsten
4. Paprikawürfel zufügen und mit andünsten
5. Den Reis ebenfalls kurz anschwitzen, bis er glasig geworden ist
6. etwa 1 l Wasser angießen und das Ajvar unterrühren
7. mit Salz würzen und den Reis zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen (gelegentlich umrühren)
8. am Ende die Erbsen hinzugeben und mit Salz und mit Pfeffer abschmecken
9. für die Cevapcici Petersilie sowie den Knoblauch fein hacken und zusammen mit dem Hackfleisch in eine große Schüssel geben
10. Ei, Paprikapulver zufügen und die Masse mit Salz würzen
11. Cevapcici formen und eine große Pfanne rundum anbraten
12. Cevapcici mit dem Djuvec-Reis servieren

Pizza mit Salat



Zutaten

- Pizzateig
- Belag nach Wahl
- Käse
- Tomatensoße
- Oregano