

Essig's
REZEPTE
VOLL GENUSS.

*Unsere Menü-Idee für Sie zum
Genießen und Nachkochen:
„Vitaminreiches für die kalte Jahreszeit“*



UNSERE EMPFEHLUNG:

Essig's Karotten-Ingwer-Suppe (erhältlich im Shop)

Sellerierisotto (für 4 Personen)

Zutaten: 200 g Rundkornreis, 100 g Sellerie, 1 Zwiebel, Rapsöl, Gemüsfond, Salz, Pfeffer, Butter, Parmesan

Zubereitung: Zwiebel fein hacken und mit Rundkornreis in Rapsöl glasig anschwitzen, mit doppelter Menge Wasser oder Gemüsfond aufgießen. Salzen, pfeffern und ca. 20 Min. kochen lassen. Sellerie kleinwürfelig schneiden, in Salzwasser bissfest kochen, abseihen (Kochwasser aufheben) und eiskalt abschrecken. Die Selleriewürfel in den fertig gekochten Risottoreis geben und mit etwas Selleriefond, Butter und Parmesan vollenden, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Topfennockerl (ca. 20 Nockerl)

Zutaten: 5 dag Butter, 5 dag Staubzucker, 2 Dotter, 2 Eier, eine Prise Salz, 40 dag Topfen (20 %), 20 dag geriebene, entrindete Toastbrotsccheiben, Butter, Semmelbrösel zum Wälzen, Essig's Beeren-Ingwerchutney

Zubereitung: Butter mit Staubzucker schaumig rühren, Dotter und Eier nach und nach einrühren. Salz und Topfen unterrühren, geriebene Toastbrotsccheiben unterheben, die Masse ca. zwei Std. kalt stellen. Nockerl formen, in leicht gesalzenem Wasser drei bis vier Min. sanft kochen, noch fünf Min. ziehen lassen. In Butterbrösel wälzen, auf zwei Esslöffel Essig's Beeren-Ingwerchutney anrichten und servieren.

Unser Tipp: Alle Zutaten sollten vor der Zubereitung die gleiche Temperatur haben!