

3-Gänge-Menü:

Vorspeise: Knoblauchsuppe

10g Knoblauch

50g Zwiebeln

30g Butter

3/4 l Wasser

1/8 l Schlagobers

Brot



Knoblauch fein zerdrücken oder pressen und in Fett goldgelb anrösten. (nach Geschmack Zwiebel auch anrösten) Mit siedendem Wasser aufgießen und Schlagobers hinzugeben und köcheln lassen. Serviert wird es mit Brot oder man kann das Brot in Würfel schneiden und leicht in Butter anrösten.

Quelle: Kochbuch "Wiener Küche"

Hauptspeise: Reisfleisch

500g Fleisch

0,7l klare Suppe

3 EL Paprikapulver (süß)

300g Reis

2Stk. Zwiebel

1 Schuss Öl

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 EL Paprikapulver (scharf)

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Danach die Zwiebel klein schneiden unter ständigem Umrühren in einem Schuss Öl anbraten. Nun bei etwas weniger Hitze das Fleisch hinzufügen und weiter rühren. Nun kommt das Paprikapulver (süß und scharf) hinzufügen und mit einer klaren Rindssuppe (oder Wasser) aufgießen. Das Fleisch muss ganz bedeckt sein. Nun muss man Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran, Lorbeerblatt und die kleingeschnittenen Knoblauchzehen und den Reis hinzufügen. Ungefähr 50-60 Minuten dünsten lassen bis kein Wasser (oder Suppe) mehr im Topf zu sehen ist.

Quelle: Internet „Gute Kueche. at“

Nachspeise: Öl-Gugelhupf

5 Eier

250g Zucker

125l Öl

125l Wasser

1P. Vanillezucker

Rum

250g Mehl

½ P. Backpulver

Echter Kakao

Die Eier mit dem Mixer schaumig rühren und dann den Zucker und den Vanillezucker unterrühren. Dann Wasser und Öl unterrühren. Dann einen Schuss Rum einrühren. Das Mehl und das Backpulver kurz unterheben und dann etwa die Hälfte in eine Kuchenform füllen. Dann noch kurz so viel Kakao hinzurühren und auf den andern in der Form draufgeben. Anschließend den Kuchen bei 180°C ca. 45 bis 55 Min backen. Man kann testen ob der Kuchen fertig ist, in dem man mit einem langen Stab hineinsticht. Wenn Teig an dem Stab kleben bleibt, ist der Kuchen nicht fertig. Wenn der Stab sauber bleibt ist der Kuchen fertig.

Quelle: selbstgeschriebenes Kochbuch Mama