

Rezepte

Kürbissuppe mit Brot

Himmel un Äd
mit Flönz

Panna cotta
mit Beerensauce

Germknödelkekse

JOHANNITER



Kürbissuppe mit Brot



⏱️ Zubereitung: ca. 30–35 Min.
🎃 Kochzeit: ca. 20 Min.
🔥 Herd: mittlere Hitze

Der Hokkaidokürbis ist die in Deutschland beliebteste Kürbissorte und zeichnet sich durch seine essbare Schale sowie sein nussiges Maronen-Aroma aus

Der Hokkaidokürbis muss im Gegensatz zu den meisten anderen Kürbissorten nicht geschält werden, da seine Schale beim Kochen oder Backen weich wird und ganz einfach mitgegessen werden kann

JOHANNITER



Rezept

Kürbissuppe mit Brot

für ca. 4 Portionen

- 1 Hokkaido Kürbis
- gekörnte Gemüsebrühe
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 geh. EL frischen geriebenen Ingwer

Zubereitung

- Kürbis waschen und in Viertel schneiden, mit einem EL Kerne entfernen.
- Kürbis in Würfel schneiden und in einen Topf geben.
- Soviel Wasser hinzugeben, dass die Würfel bedeckt sind.
- Gekörnte Brühe dazu und den Kürbis weich kochen.
- Mit dem Pürierstab pürieren
- Kokosmilch und Ingwer dazu geben, umrühren und abschmecken.

Fertig!

JOHANNITER



Himmel un Ääd mit Flönz

Zubereitung: ca. 40–45 Min.
Kartoffeln: ca. 15–20 Min. kochen
Äpfel: ca. 10–15 Min. weichkochen
Flönz: ca. 3–4 Min. pro Seite braten

Himmel un Äd (Kölsch für „Himmel und Erde") ist ein traditionelles rheinisches Gericht aus Kartoffelstampf und Äpfeln, das seinen Namen der Herkunft seiner Zutaten verdankt. „Himmel" steht für die Äpfel an den Bäumen, während „Äd" (Erde) von der historischen Bezeichnung „Erdapfel" für die Kartoffel abstammt

JOHANNITER



Rezept

Himmel un Äd mit Flönz

für 4 Portionen

- **4 Äpfel**
- **evtl. etwas Zucker**
- **1 ½ KG Äädäppel (Kartoffeln)**
- **250 ml Milch**
- **Stück Butter**
- **Salz**
- **Muskatnuss (gerieben)**
- **Flönz (Blutwurst ungeräuchert frisch)**
- **Mehl zum mehlieren**
- **Fett zum Ausbraten**
- **2 große Öllich (Zwiebeln)**
- **etwas Zucker**
- **Fett zum Ausbraten**

Zubereitung

Himmel:

- Äpfel schälen, würfeln und mit ein bisschen Wasser (evtl. Zucker) weichkochen
- leicht pürieren, damit noch Stückchen bleiben
- kaltstellen

Äädäppel:

- Äädäppel schälen und würfeln
- In Salzwasser weichkochen & danach abgießen
- mit Butter, Milch, Salz und etwas Muskat abschmecken
- stampfen, abschmecken

Öllich

- Öllich in dünne Ringe schneiden
- anbraten bis die Flüssigkeit verdampft ist, etwas Zucker dazu geben und karamellisieren

Flönz:

- Flönz in Scheiben schneiden
- in Mehl wenden & in Fett ausbraten

Lecker

JOHANNITER

Panna cotta mit Beerensauce

Zubereitung: ca. 25 Min.
Kühlzeit: mind. 5 Std., besser über Nacht
Fruchtsauce: ca. 5 Min.

Der Name „Panna Cotta" bedeutet auf Italienisch schlicht und einfach „gekochte Sahne"

Das Dessert stammt offiziell aus der Region Piemont in Norditalien. Eine Legende besagt, dass eine ungarische Dame das Rezept dort Anfang des 20. Jahrhunderts erfunden hat.

JOHANNITER



Rezept

Panna cotta mit Beerensauce

für 4 Portionen

Panna cotta

- **1 Vanilleschote**
- **4 Blätter Gelatine**
- **400g Sahne**
- **60g Zucker**
- **Etwas kaltes Wasser zum Einweichen**

Fruchtige Sauce

- **300 g Erbeeren oder Früchte nach Wahl (Mango, Himbeeren, Waldbeeren)**
- **50 g Zucker**
- **1 TL Zitronensaft**

Fruchtige Sauce

- Früchte mit Zucker pürieren
- kurz vorm Servieren auf die Panna cotta geben

Zubereitung

Panna cotta

- Vanilleschote einritzen und mit dem Messerrücken auskratzen.
- Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen.
- Sahne und Zucker mit dem Vanillemark in einem Topf kurz aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Topf vom Herd nehmen.
- Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, in den Topf mit der noch heißen (nicht mehr kochenden) Flüssigkeit geben.
- Kurz durchrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat.
- 4 Schälchen (à ca. 125 ml) bereitstellen.
- Die flüssige Panna Cotta hineingießen und die Schälchen ca. 10-15 Minuten abkühlen lassen.
- Das Dessert anschließend mindestens 5 Std., am besten über Nacht, kühl stellen.

JOHANNITER



Germknödel-kekse

Zubereitung: ca. 30 Min. + ca 1/2 Std. Kühlzeit
Backzeit: ca. 12 Min.
Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

Germknödel-Kekse (auch als Germknödel-Plätzchen bekannt) sind ein absoluter Social-Media-Trend, bei dem der rustikale, warme Hüttenklassiker aus den Alpen in ein winziges, knuspriges Keksformat verwandelt wird

Obwohl sie so heißen, enthalten die meisten Rezepte für die klassischen Mürbteig-Kekse überhaupt keine Hefe (Germ).

JOHANNITER



Rezept

Germknödelkekse

Teig

- 140 g Mehl
- 60 g Puderzucker
- 60 g gemahlener Mohn
- etwas Zitronenabrieb
- 1 Eigelb
- 110 g Butter
- 1 TL Vanille Zucker

Füllung

- 100 g Pflaumenmus
- Weiße Kuchenglasur

Zubereitung

Kekse:

- Zutaten verkneten und ca. 1/2 Stunde in den Kühlschrank
- Ausrollen (ca. 5 mm dick)
- Herzen ausstechen
- bei 180 Grad 12 Minuten backen
- mit Pflaumenmus füllen und doppeln
- eine Herzhälfte in weiße Schokolade tunken

Himmlisch

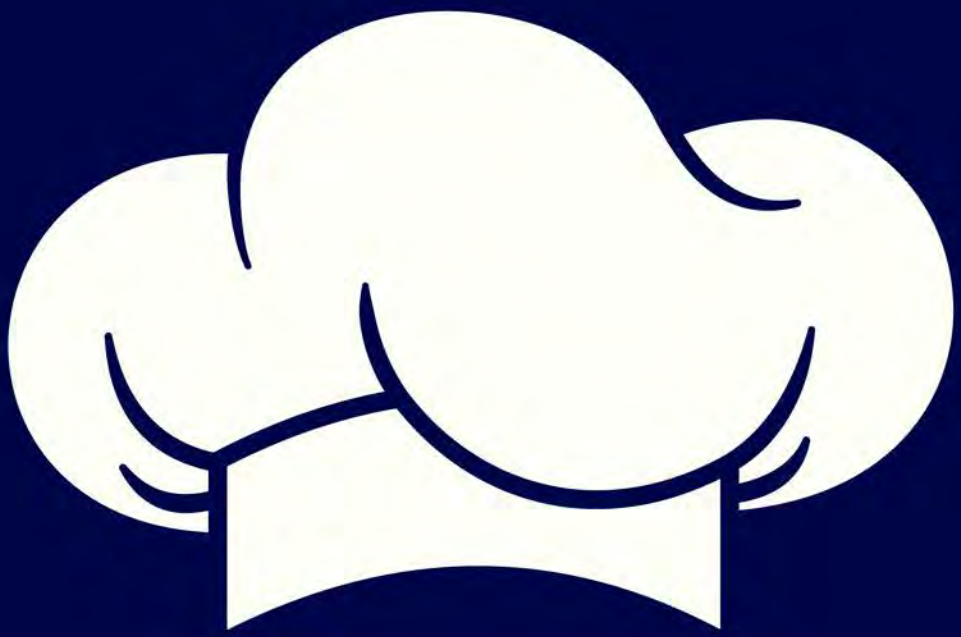
JOHANNITER



JOHANNITER



JOHANNITER



Guten Appetit!

SCAN MICH

Informationen und weitere Angebote:
www.johanniter.de/hochwasserhilfe-erftstadt

JOHANNITER