

Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen



Rezept von Christian Senff aus dem Kenwoodclub.de

4 Portionen. Am besten gleich doppelte Menge machen und später in zwei Portionen im Blender mixen.

Zutaten:

1 Spritzer Weissweinessig

1 EL Sauerrahm

0,25 L Sahne

1 Bund glatte Petersilie

20 gr. Butter

100 gr. geputzte Pfifferlinge

350 gr. mehliges Kartoffeln (Anmerkung: meine waren vorwiegend festkochend, ging auch)

1 Zwiebel

0,5 Stück Knoblauchzehe

1 EL Butter

1 Liter Gemüsefond

Salz/Pfeffer

1 Prise Kümmel

1 TL Majoran

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in CCG mit Butter anschwitzen (ich hatte 140 Grad und Kochrührelement).

Kartoffeln zugeben, Gemüsefond aufgießen. Gewürze und Essig zugeben, Timer auf 30 Minuten stellen, Temperatur hatte ich auf 100 Grad gestellt, alle paar Minuten umrühren lassen.

Im Blender zusammen mit Sahne und Sauerrahm einrühren und glatt mixen.

Pfifferlinge in Butter kurz anbraten, salzen/pfeffern und Petersilie einmischen.

Suppe servieren und Pfifferlinge hineingeben.

Kerniges Roggen-Mischbrot





Rezept und Fotos von Dietmar Völlmar

Zutaten:

Sauerteig:

200g Roggenmehl 1150

200g Wasser (50°C)

50g Roggenanstellgut

Saaten-Brühstück:

90g Kürbiskerne

60g Leinsamen

3g Salz

150g Wasser (kochend)

Hauptteig:

Sauerteig

Saaten-Brühstück

275g Wasser (45°C)

320g Roggenmehl 1150

80g Weizenmehl 550

50g feiner Hartweizengries

15g Salz

24g Honig

4g Frischhefe

Zubereitung:

Sauerteig:

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse vermischen und 12-24 Stunden reifen lassen.

Saaten-Brühstück:

Kürbiskerne und Leinsamen auf mittlerer Hitze rösten bis sie eine schöne Farbe haben und angenehm duften.

Die Saaten mit dem Salz in eine Schüssel geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. 1-2 Stunden abkühlen lassen.

Hauptteig:

Alle Zutaten außer Saaten-Brühstück 8 Minuten gut verkneten. Dann das Saaten-Brühstück etwa 2 Minuten unterkneten.

Derweil eine Kastenform (für 1.500g) mit Öl auspinseln und eventuell mit Saaten ausstreuen.

Den Teig in die Kastenform füllen, mit Wasser besprühen, glatt streichen und mit Saaten oder Mehl bestreuen.

Dann den Teig in der Form für etwa 2-3 Stunden reifen und gehen lassen, bis sich an der Oberfläche des Teiges Risse zeigen.

Das Brot in den auf 250°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen geben und die Hitze sofort auf 210°C reduzieren. Die Backzeit beträgt etwa 70 Minuten.

Das fertige Brot aus der Form stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.