

Ernährung und Haushalt

Vorspeise

Bärlauchsuppe:

Zutaten für 4 Personen: 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 2 mehlig Erdäpfel, 4 EL Butter, ca. 750 ml klare Gemüsesuppe, 150 ml Schlagobers, Saft von einer Zitrone;

Zwiebel, Knoblauch und Erdäpfel schälen, kleinwürfelig schneiden und in 2 EL Butter anschwitzen, mit Gemüsefond aufgießen, aufkochen. Obers einrühren und die Suppe 20 Minuten köcheln lassen. Suppe durch ein kleines Sieb passieren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Stabmixer die restlichen 2 EL Butter unterschlagen. Quelle: Kochbuch „Gute Suppen“.



Hauptspeise

Krautfleckerl:

Zutaten für 5-6 Personen: 3 Zwiebeln, 100g Butter, halbes kg gehobeltes Kraut, Nudelfleckerl, Salz und Pfeffer;

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in eine Pfanne in Butter anrösten. Das Kraut danach dazugeben. Nudelfleckerl in Salzwasser kochen. Die fertigen Nudel zum Kraut dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Quelle: Mama.



Nachspeise

Waffeln:

Zutaten: 250g Butter, 250g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 6 Eier, 500g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 450ml Milch;

Butter, Zucker und Vanillezucker rühren und stückweise die Eier hinzufügen. Milch, Mehl und Backpulver dazugeben. Danach das Waffeleisen mit Öl eincremen und den Teig stückweise auf das Waffeleisen geben. Quelle: Internet „Brigitte“.

