

REZEPTESAMMLUNG

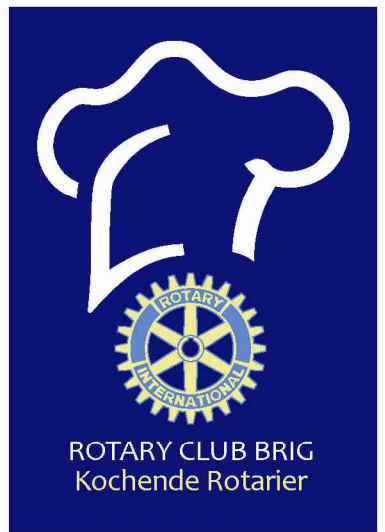
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Bärlauchsuppe

7 Zwiebeln
Butter zum Anbraten
Ca. 750 g Bärlauch frisch
7 l Gemüsebouillon
2 kg Crème fraîche
8 EL Mehl
15 EL Wasser
Salz
Pfeffer
Zucker

Die Zwiebeln fein würfeln und in etwas Butter andünsten.
Den Bärlauch waschen, fein hacken und dazu geben.
Die Fleischbrühe auffüllen und das Ganze kurz kochen lassen.
Dann die Suppe pürieren und die Creme fraîche unterrühren.
Den Esslöffel Mehl mit den zwei Esslöffeln Wasser anrühren, zur Suppe geben und diese dann nochmals aufkochen.
Das Eigelb verquirlen und unter die nicht mehr kochende Suppe rühren.
Nun die Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken - fertig.

Rezept für 50 Gäste



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Kartoffelsuppe

5 Zwiebel
1 grosser Sellerie
2 kg mehligkochende Kartoffeln
5 El Butter
½ l Weisswein
3 l Gemüsebouillon
3 Bund Petersilie
1 l Sahne
Salz, Pfeffer a. d. Mühle
1 kleine Meerrettichwurzel

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden und die Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.

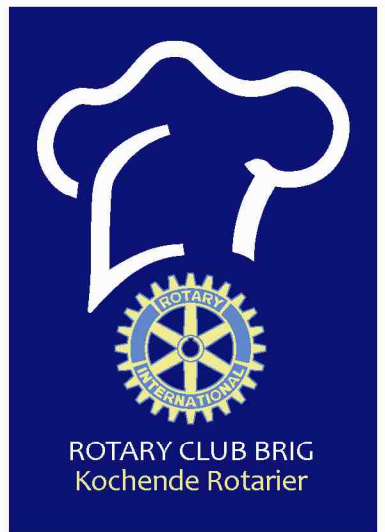
Sellerie- und Kartoffelwürfel hinzufügen und alles gut mischen, dann den Weisswein und die Bouillon dazugiessen.

Die Suppe zugedeckt auf mittlerer Hitze 20–25 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Petersilie fein hacken.

Die Sahne zur Suppe geben und diese fein pürieren und mit Salz und Pfeffer und Meerrettich gut würzen.

Rezept für 50 Gäste



REZEPTESAMMLUNG

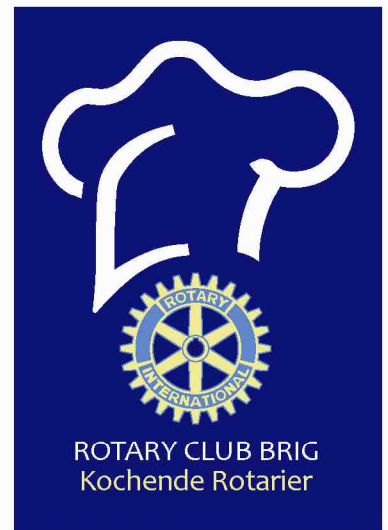
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Spargelrisotto

6 kg Spargel grün frisch
¼ l Olivenöl
12 Knoblauchzehen geschnitten
12 Zwiebel fein gehackt
5 kg Risotto-Reis
2 ½ l Weisswein
10 l Bouillon
1 l Vollmilch
500 g geriebener Parmesan
250 g Butter
Salz
Pfeffer

Unteres Drittel der Spargeln schälen. Enden abschneiden. Spargeln auf dem Dampfkorbchen gar dämpfen. Spitzen abschneiden und beiseite stellen. Den Rest der Spargeln in kleine Stücke schneiden und mit Spargelsud pürieren. Öl in einer Pfanne erwärmen. Knoblauch und Zwiebeln andünsten. Reis begeben und mitdünsten bis er glasig ist. Mit Weisswein ablöschen. Nur soviel Bouillon zugeben, bis der Reis mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ohne Deckel unter rühren einkochen. Vorgang wiederholen, bis der Reis gar ist aber noch Biss hat. Milch, Parmesan und Spargelpüree begeben, mit Pfeffer abschmecken. Butter in einer Pfanne erwärmen. Die weichgedämpften Spargelspitzen in der Butter kurz schwenken, wenig salzen und über den Risotto geben.

Rezept für 50 Gäste



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Marinierte Erdbeeren

Erdbeeren waschen , putzen und halbieren. Feingeschnittene Minze mit O`saft , Orangenlikör und Zucker verrühren. Früchte darin 1 Std ziehen lassen.

Joghurt-Mousse Rezept für 50 Gäste

4 kg Joghurt (3,5%)
2 l Schlagsahne
30 Blatt Gelatine
400 g Zucker
8 Zitronen, den Saft
8 Vanilleschoten

Vanilleschote auskratzen und in 200 g Joghurt leicht köcheln, abkühlen lassen.
Gelatine auflösen. Joghurt, Vanilleextrakt und Gelatine mit dem Mixer aufschlagen. Schlagsahne steif schlagen und unterziehen. Masse in eine Schüssel füllen und im Kühlschrank stehen lassen.

Wasabicreme

Wasabipaste
Frischkäse
Rahm
Honig
Pfeffer