

«Nordamerika»

VORSPEISE	2
Original Ceasar Salad	2
HAUPTGANG	3
Skilletburgers	3
BEILAGE	4
Golden Corn Bake	4
DESSERT	5
New York Cheesecake	5

VORSPEISE

Original Ceasar Salad

Rezept der Cardini-Brüdern <https://reishappen.de/caesar-salad/#recipe>

Vorbereiten: 15 Minuten

Zubereiten: 15 Minuten

Fertigstellen: 30 Minuten

Rezept für 4 Personen als Vorspeise

Ceasar Dressing

4	Stk.	Eigelb
4	EL	Zitronensaft
4	TL	Djion-Senf
1.25	DL	Rapsöl
7	Stk	Anchovis (Europäische Sardelle)
1.25	TL	Akazienhonig
2		Knoblauchzehen fein gehackt
16	EL	Parmesan grob gemahlen



Original Ceasar Salat

600	gr	Romanasalat (Römersalat)
4	Scheiben	Toastbrot
4	EL	Kapern

Zubereitung Ceasar Dressing

Das **Eigelb**, **Zitronensaft** und **Senf** in einer hohen Schüssel mit einem Stabmixer gutverrühren. Nach und nach das **Rapsöl** zugeben und ständig weiterrühren. Das geht natürlich auch mit dem Schneebesen, mit dem Stabmixer ist es aber einfacher und gelingt immer.

Wenn die Mischung emulgiert ist und Du eine cremige Mayonnaise hast, die **Anchovis**, **Honig** und die **gehackte Knoblauchzehe** zugeben. Dann das Dressing mit dem Stabmixer glatt rühren. Zu guter Letzt **1.5 EL Parmesan** vorsichtig untermischen.

Zubereitung Original Ceasar Salat

Den **Romanasalat** (Römersalat) putzen, waschen und trocken schleudern. Blätter quer in etwa 2 cm breite Streifen schneiden.

Die Rinde vom **Toastbrot** entfernen und die Scheiben in 1 cm große Würfelschneiden. Dann die Brotwürfel in einer Pfanne mit ein wenig Öl von allen Seitengoldbraun anrösten.

SERVIEREN

Den Salat vorsichtig mit dem **Caesar Dressing** mischen und anschliessend auf Tellern anrichten. Noch etwas **Parmesan** über den Salat streuen und **Kapern**, als auch **Croutons** auf dem Caesar Salad verteilen und schon ist der amerikanische Klassiker fertig und bereit zum Servieren.

HAUPTGANG

Skilletburgers

Rezept von: ???

Vorbereiten: 30 Minuten

Braten: 30 Minuten

Fertigstellen: 60 Minuten

Rezept für 4 Personen

400 gr	Rinderhack,
80 gr	Zwiebeln, gehackt
80 gr	Sellerie, gehackt
8 DL	Tomatensauce
4 TL	Haferflocken, schnellkoch
2 TL	Rohrzucker (dunkler Zucker)
2 TL	Worcestershire Sauce
1 TL	Chilipulver
2 TL	Salz
	Pfeffer, zum abschmecken
2.5 DL	Wasser
4 Stück	Hamburger Buns, geteilt und getoastet
	Bratöl, zum anbraten



Zubereitung

In einer Bratpfanne **Rinderhack**, **Zwiebel** und **Sellerie** mit **Bratöl** anbraten bis **Rinderhack** durch ist. Überschüssiges Fett abgiessen.

Anschliessend **Tomatensauce**, **Haferflocken**, **Rohrzucker (dunkler Zucker)**, **Worcestershire Sauce**, **Chili Pulver**, **Salz**, **Pfeffer** und **Wasser** dem Fleisch begeben und leicht für ca. 30 Minuten (oder bis erwarte Konsistenz erreicht ist) ohne Abdeckung köcheln lassen (simmern).

SERVIEREN

Die **gekochte Masse** gleichmässig auf die 4 **Buns** verteilen

BEILAGE

Golden Corn Bake

Rezept von: ????

Vorbereiten: 15 Minuten

Kochen / Backen: 45 Minuten

Fertigstellen: 60 Minuten

Rezept für 4 Personen

1	Dosen	Süss-Mais, (ca. 400 Gr.)
100	gr	Paniermehl
100	gr	Sellerie
100	gr	Zwiebeln, fein gehackt
100	gr	Cheddar, gerieben (TexMex Mischung)
0.8	TL	Salz
2	Stück	Eier
		Butter oder Margarine um die Auflaufform einzufetten
2.5	DL	Milch
2	gr	Paprika



Zubereitung

Alle **Zutaten** vermengen und in ein «eingefettete» Auflaufform geben.

Bei 180 Grad Celsius im Ofen (Ober- und Unterhitze) für 45 -50 Minuten backen.

DESSERT

New York Cheesecake

Rezept von: FOOPY <https://fooby.ch/de/rezepte/13122/>

Vorbereiten: 40 Minuten

Kochen / Backen: 45 Minuten

Fertigstellen: 105 Minuten

Rezept für 12 Portionen

Boden

- 120 g Biskuits (z.B. Digestive Weizen-Bisquits Original)
- 50 g Butter, weich

Frischkäsemasse

- 400 g Doppelrahmfrischkäse (z.B. Philadelphia)
- 130 g Zucker
- 3 Stück Eier
- 1 EL Maizena
- 1 Stück Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale

Erdbeersauce

- 600 g Erdbeeren (Behalten Sie pro Person 1 ganze Erdbeere)
- 2 EL Feinkristallzucker
- 2 TL Maizena



Zubereitung Boden

Biskuits in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerstoßen oder im Cutter mahlen, **Butter** daruntermischen. Masse auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen, mit dem Boden eines Glases gut andrücken.

Zubereitung Frischkäsemasse

Frischkäse und **alle Zutaten** bis und mit **Zitronenschale** mit den Schwingbesen des Handrührgeräts gut verrühren. Auf dem **Biskuitboden** verteilen.

Backen

Ca. 40 Min. in der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Zubereitung Erdbeersauce

Behalten Sie pro Person 1 Erdbeere für die Dekoration. Die restlichen Erdbeeren mit Zucker und Maizena in einem mittelgroßen Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Topf von der Platte ziehen und Erdbeeren mit einem Stabmixer ein wenig pürieren. Sauce unter ständigem Rühren wieder köcheln bis die Sauce eindickt (1-2 Minuten.) Auskühlen und kalt stellen.

Servicevorschlag

Vierteln Sie die restlichen Erdbeeren und verwenden Sie als Dekoration. Übergießen Sie den Kuchen mit der Sauce.