

# Kochabend vom 20.01.2025 «Lieblingsrezepte»

Randen – Apfel - Suppe

Paprikás – Ungarisch Paprika Huhn

Apfelstrudel nach Art des Hauses

## Randen-Apfel-Suppe



Zutaten für 8 Personen:

2 Zwiebeln  
 2 Äpfel  
 2 El Butter  
 3 El geriebener Meerrettich  
 1.2 kg gekochte Randen in Würfel geschnitten  
 1.5 lt Gemüsebouillon  
 Salz, Pfeffer, nach Bedarf  
 200 g Creme Fraiche

Zubereitung:

1. Zwiebeln fein hacken, Apfel schälen (muss nicht sein), in Würfel schneiden. In Butter beides andämpfen, Meerrettich begeben und kurz mitdämpfen. Gewürfelte Randen begeben und ebenfalls kurz mitdämpfen.
2. Bouillon dazugießen und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren und abschmecken.
3. Suppe anrichten und mit Creme Fraiche garnieren.

Dazu passt sehr gut geröstetes Weissbrot (kann auch geröstetes Knoblauchbrot sein)

## Paprikás – Ungarisches Paprika-Huhn



### Zutaten:

12 Pouletsteak (Oberteil ohne Knochen)  
 400 g Zwiebel  
 10 Knoblauchzehen  
 3 Paprika (grün)  
 3 Paprika (rot)  
 5 Tomaten (groß)  
 5 Esslöffel Pflanzenöl  
 2 Esslöffel Paprikapulver scharf  
 2 Esslöffel Paprikapulver (edelsüß)  
 3 Lorbeerblätter  
 4 dl Gemüsebrühe  
 3 dl Rotwein  
 500 g Sauerrahm  
 5 Esslöffel Mehl  
 Salz & Pfeffer

1. Zunächst optional das Fleisch von den Keulen trennen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika vom Kernegehäuse befreien und zusammen mit den Tomaten würfeln.
2. Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, Paprikapulver einrühren und kurz mit anrösten. Alles mit der Gemüsebrühe ablöschen. In einer weiteren tiefen Pfanne das Fleisch scharf anbraten.
3. Hat es bereits etwas Farbe angenommen auch Paprika und Tomatenwürfel hinzufügen und mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Lorbeerblatt hinzugeben und dann mit dem Zwiebelansatz aufgießen,

Hitze reduzieren und alles etwa 25 bis 30 Minuten köcheln lassen.

4. Sauerrahm mit dem Mehl glatt rühren und unter die Sauce mischen. Alles noch mal kurz köcheln und binden lassen. Dann nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

Dazu selber gemachte Spätzle:

1 kg Knöpflimehl  
3 Tl Salz  
6 dl Milchwasser  
10 Eier

Entweder aus dem Wasser oder goldgelb in Butter gebraten servieren (je nach Gusto)

## Apfelstrudel nach Art des Hauses



Zutaten für 8 – 10 Personen

2 Strudelteig (kann auch selber gemacht werden)

Butterbröseln:

30 g Butter

70 g Semmelbröseln (Paniermehl)

Füllung:

1 kg Äpfel (leicht säuerliche Äpfel)

Saft einer halben Zitrone

4 El Rosinen

4 El Rum (in Österreich wird Strohrum bevorzugt)

60 g Zucker

$\frac{3}{4}$  Tl Zimt

25 g gehackte Walnüsse (gehackte Walnüsse kurz, ohne Öl, in einer Pfanne anrösten)

2 El zerlassene Butter zum Bestreichen

Puderrucker zum Bestäuben

Schlagrahm (optional)

Zubereitung:

1. Butter zergehen lassen und mit Semmelbröseln goldgelb anrösten
2. Zucker, Zimt und geröstete Walnüsse vermengen

3. Äpfel schälen(ist nicht unbedingt nötig) vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Die geschnittenen Äpfel zwischendurch mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
4. Rosinen in Rum rund 10 Minuten einweichen. Das macht die Rosinen weicher und gibt eine leichte Rumnote.
5. Eine Hälfte des Strudels mit der Hälfte der zerlassenen Butter bestreichen, den Rest der Butter zum Bestreichen des fertigen Strudels aufheben. Die ungebutterte Teighälfte gleichmäßig mit Butter-Bröseln bestreuen, mit Apfelscheiben, Walnüssen und abgetropften Rosinen belegen. Anschliessend die Zimt-Zucker Mischung gleichmäßig darüber streuen. Beim Belegen des Strudels einige Zentimeter von den Seitenrändern frei halten. Die Seitenränder über die Füllung schlagen und aufrollen.
6. Den Strudel mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und mit der restlichen Butter bestreichen.
7. Im vorgeheizten Ofen (Umluft 180 Grad) zirka 30 Minuten backen. Danach 10 Minuten auskühlen lassen, in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestäuben. Mit Schlagrahm (optional) servieren.