

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.
Da macht Kochen Freude!

Rosmarincapuccino mit Gemüsepraline

Zutaten

CAPUCCINO:

400ml Sahne
3 Zweige Rosmarin
1 TI Maizena
1 TI Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

GEMÜSEPRALINE:

2 mehlig Erdäpfel
1 Karotte
1/4 Sellerie
1 Paprika
1/4 Stange Lauch
1 Zwiebel
1 EssL Butter
2 Stück Toastbrot
Öl zum Backen
1-2 Eigelb
1 Zehe Knoblauch
1 Prise Brösel und Mehl
Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel

Zubereitung

CAPUCCINO: Sahne mit Rosmarin in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Dann von der Hitze nehmen und 15 min ziehen lassen.

PRALINE: Die Erdäpfel in Salzwasser kochen, abschrecken, schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Das Gemüse schälen und in feine Würfel schneiden (5x5mm). In einer Pfanne Butter zergehen lassen, das Gemüse darin anrösten, das Gemüse und die Erdäpfel vermischen, Dotter, Brösel und Mehl dazugeben und gut vermengen, kühl stellen.

Danach kleine Kugeln formen. Toastbrot entrinden und in 2x2mm kleine Würfel schneiden. Die Gemüsebällchen in Mehl, Ei und Toastbrotwürfeln panieren und in Öl ausbacken, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Rosmarin Capuccino mit der Butter aufmixen und in Suppenschalen füllen. Pfeffer aus der Mühle darauf streuen und ein Gemüsebällchen daneben mit Rosmarin ausdekorieren. Das Ganze noch einmal aufkochen und abseihen. Maizena in etwas Wasser auflösen und leicht binden, würzen und vorm Anrichten mit Butter aufmixen.

Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen

Guten Appetit !!

Genussland-Produkte finden Sie unter www.genussland.at

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria
Tel.: +43 732 221022
E-mail: info@genussland.at

