

Kochen an der Feuerschale



Getränke **Bier, Weisswein, Honigsprizz, Rotwein, Mineral**
Auberginen – Feta – Aufstrich auf Fladenbrot
Poulet - Aperoschlegel

Spiessli Festival
Verschiedene Gemüse
(Zucchetti, Bohnenbüscheli, Peperoni, Cherrytomaten, Kohlrabi)
Vegi Hamburger

Erdbeer – Rhabarber im Glas
Rhabarber - Muffins

Fladenbrot mit Aubergin – Feta - Aufstrich

Apero für 8 Personen

Fladenbrot

500	g	Weissmehl	in eine Schüssel geben
2	TL	Salz	
1	TL	Zucker	
1	P.	Trockenhefe	alle Zutaten mit dem Mehl vermischen
3	dl	Wasser, lauwarm	langsam beigeben, Teig 10 Min. kneten
1	EL	Olivenöl	dann erst das Öl einarbeiten, Teig 30 Min. zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen

Teig in mindestens 8 Portionen teilen und mit den Händen 3 mm dicke Fladen formen, sollte der Teig an den Händen kleben, etwas Mehl darüber streuen, Teigfladen auf ein Blechreinpapier geben und mit einer Gabel einige Löcher einstechen

Die Fladen auf dem äusseren Rand der Feuerschale bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. backen, wenden und die Oberseite mit Olivenöl bestreichen, Meersalz und Oregano darüberstreuen

Aufstrich

2		Auberginen	ganz bei mittlerer Hitze solange braten, bis sie zu saften beginnen (ca. 15 Minuten, danach längs aufschneiden und das Fleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen)
200	g	Feta	dazu bröseln
1		Knoblauchzehe	klein schneiden, dazu geben
1 – 2	EL	Olivenöl	mit einer Gabel leicht zerdrücken
		Salz und Pfeffer	abschmecken und auf Fladenbrot streichen



Bohnen - Bratlinge

Apero für 8 Personen

Masse

- | | | |
|-----------|--------------------------------|---|
| 1 D. | Kidneybohnen oder Kichererbsen | aus der Dose (280g) oder Bohnen über Nacht einweichen und weich kochen |
| 1 | mittelgrosse Zwiebel | |
| 2 | Knoblauchzehen | alle Zutaten mit gutem Hexler pürieren |
| ½ Zitrone | Saft auspressen und begeben | |
| 1 TL | Zwiebelpulver | |
| 1 TL | schwarzer Kümmel | gemahlen oder gemörsert |
| ½ TL | Oregano | gemahlen |
| ½ TL | Räucherpaprika | |
| ¼ TL | Chiliflocken | |
| | Meersalz und Pfeffer | |
| 50 g | Reis – oder Kichererbsenmehl | alle Zutaten gut mischen |
| 160 g | Maiskörner | |
| 1 | rote Peperoni | fein würfeln |
| 2 EL | Petersilie | fein hacken, nochmals alles gut vermischen, am Besten mit den Händen, kleine oder grössere Bratlinge formen und mit etwas Öl auf beiden Seiten braten bis sie goldbraun sind (ca. 5 Min.) |
| | Pflanzenöl | zum Anbraten |

Cashew Dip

- | | | |
|----------|----------------------|--|
| 2 Tassen | Cashewnüsse | über Nacht oder mind. 3 Stunden einweichen lassen
Wasser abgiessen und in einen Mixglas geben |
| ½ | Limette oder Zitrone | Saft auspressen und zu den Nüssen geben |
| ½ TL | Salz | begeben |
| 1 Tasse | Wasser | zugeben und alles zu einer cremigen Masse pürieren
Dip in eine Schale abfüllen und mit Sesam und schwarzem Pfeffer dekorieren |



Rhabarber Dessert im Glas

für 4 Personen – alle Zutaten richten und erst kurz vor dem Servieren in Gläsli abfüllen

Kompott

200	g	Rhabarber	waschen und in Stücke schneiden
1	dl	Wasser	
2	EL	Zucker	
1		Spritzer Zitronensaft	alles in eine Pfanne geben und so lange kochen bis die Rhabarberstücke weich sind (ca. 5 Min.) Rhabarberstücke mit Hilfe eines Siebes abgiessen und auskühlen lassen Tipp das Rhabarberwasser auffangen und zusammen mit ca. 2 dl Mineralwasser zu einer leckeren Rhabarberschorle verarbeiten
250	g	Erdbeeren	waschen und in kleine Stücke schneiden
1	EL	Zucker	
1		Spritzer Zitronensaft	dazu geben mischen im Kühlschrank marinieren
125	g	Magerquark	
2	EL	Zucker	
1	TL	Vanillepaste	glatt rühren
1.25	dl	Halbrahm	steif schlagen, vorsichtig unter den Quark mischen, in einen Dressiersack füllen und im Kühlschrank kalt stellen
8		Butterbiscuits (Sablé, Petit beure)	in kleine Gläser grob zerbröseln

Kurz vor dem Servieren

Alle Zutaten schichtweise in die Gläser füllen: Kekse, 1 Schicht Quarkmasse, Rhabarber-Kompott, restliche Quarkmasse, am Schluss die marinierten Erdbeerstücke und nach Belieben gehackte Pistazien darüber streuen



Rhabarber - Muffins

12 herrliche Muffins – Säure wird durch die weisse Schokolade ausgeglichen

300	g	Rhabarber	waschen und in 1 cm grosse Stücke schneiden
350	g	Mehl	in eine Schüssel geben
1	P.	Backpulver	
1	Prise	Salz	
½	P.	Vanillezucker	
75	g	Zucker	alle Zutaten mit dem Mehl mischen
100	g	weisse Schokolade	in kleine Würfel schneiden
2		Eier	
2	dl	Milch	im Massbecher zusammen verquirlen, mit den Rhabarberstücken zu anderen Zutaten geben
1	dl	Öl oder flüssige Butter	alle Zutaten kurz mit dem Mixer vermengen
			Die Masse auf 12 Muffin – Förmchen verteilen

Backen

Bei 180° ca. 30 Minuten goldbraun backen

Wer mag, kann die Rhabarber – Muffins noch mit einer weissen Schokoladenglasur verzieren und hübsch sehen sie in einem farbigen Muffin – Papier aus.

