

## Themen-Dinner vom 15.10.2016

# Rezepte zum Nachkochen

### Vorspeise

#### **Borschtsch**

- 500g Rote Bete
- 500g Weißkohl
- 500g Kartoffeln
- 1 Stange Porree
- 3 Möhren
- 1 Zwiebel
- 2 EL Balsamico weiß
- 2 EL Öl
- 1½ Liter Gemüsebrühe
- ½ Bund Dill
- 1 Becher Schmand
- 1 Zitrone

Gemüse schälen bzw. putzen. Rote Bete in Stifte, Porree in Ringe, Möhren in Scheiben, Kartoffeln in Würfel schneiden. Die Zwiebel hacken und mit Kohl, der Roten Bete und den Kartoffeln im Öl andünsten.

Mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Zugedeckt ca. 15 min. köcheln lassen, danach die Möhren und den Porree dazugeben und weitere 10 min. köcheln lassen.

Mit Zucker, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schmand, Zitronenscheiben und Dill servieren.

### Hauptgang

#### **Mamaliga mit Mititei**

##### Mamaliga:

- 1 L Milch (1,5% Fett)
- 40g Joghurtbutter
- 225 g Maisgrieß
- 80g Reibekäse

##### Mititei:

- 250g Hackfleisch
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Bohnenkraut
- ½ TL Natron
- ½ TL Koriandersamen
- 100 ml Brühe

Für die Mititei den Knoblauch pressen, alles mit dem Hackfleisch mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Kleine Würste formen und auf dem Grill oder in der Pfanne braten.

Für die Mamaliga Milch und Butter aufkochen, den Maisgrieß unter ständigem Rühren einlaufen lassen, quellen lassen bis ein Brei entstanden ist. Reibekäse untermischen und nach Geschmack salzen.

Dazu passen Krautsalat, Tomaten und Gurken, Erbsen, angemachter Schafskäse, angemachter Schmand und Tomatensoße .

### Dessert

#### **Clatite**

- 250 g Mehl
- 500 ml Milch
- 4 Eier
- 25 g Zucker
- 1 Glas Sauerkirschen
- etwas Salz, Speisestärke und Öl
- Schlagsahne

Die Kirschen mit etwas Saft aufkochen und mit Speisestärke eindicken.

Aus Milch, Mehl, Eiern, Zucker und einer Prise Salz einen Eierkuchenteig herstellen.

Eierkuchen in der Pfanne ausbacken, mit den Kirschen füllen und mit Schlagsahne servieren.

**Wir wünschen Guten Appetit!**