

Rezepte zu Kochsendung **Gemeinde TV bei Carlos Cook/Wieselburg**

Reste verwerten mit Bezirksbäuerin Silke Dammerer

Kaspressknödel Suppe

Zutaten:	Zubereitung
1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen Öl 30 dag würzigen Käse 30 dag Semmelwürfel Ca 1/4ltr Milch 3 Eier Salz, Pfeffer gehackte Petersilie	Zwiebel kleinschneiden und mit gepresstem Knoblauch in heißem Öl anbraten. In eine Schüssel Semmelwürfel und kleinwürfelig geschnittenen Käse geben, angebratenen Zwiebel dazu, mit heißer Milch übergießen und kurz ziehen lassen. Eier, Salz, Pfeffer und Petersilie unter die obige Masse mischen. Kleine Laibchen formen und beidseitig in Öl herausbraten.

TIPP: Je würziger der Käse desto intensiver der Geschmack der Kaspressknödel.

Kaspressknödel eignen sich nicht nur als Suppeneinlage sondern auch mit Salat als vegetarische Hauptspeise.

Schokomousse

Zutaten (für 15 Stk kleine Gläschen):	Zubereitung
200g Schokolade 0,5ltr Schlagobers 1 Blatt Gelantine 1 Pkg Qimiq	2 Blatt Gelantine in kaltem Wasser einweichen, Schokolade über Dampf zum Schmelzen bringen. Die erweichten Gelantine Blätter zur Schokolade dazu, etwas umrühren, wird ein eher fester Klumpen, langsam etwas Schlagobers (ungeschlagen) dazuleeren, damit sich der Klumpen wieder löst. Das verrührte Qimiq dazu und weiterrühren. Die Masse ist nun wieder schön homogen. Das restliche Schlagobers nicht zu fest aufschlagen. Die Schokomasse langsam mit einem Schneebesen in das Schlagobers einrühren. In Gläser abfüllen und mind. 2 Std. kalt stellen.

Gutes Gelingen wünscht Silke Dammerer