

Herbstliches Kochbuch

Kathrin Welzel & Marcel Großmann

6. Oktober 2015

Zusammenfassung

The examples in this document require at least version 1.4 of the `xcookybooky`¹ package. For more examples and test recipes especially for using hook functions take a look at the source files located at <https://code.google.com/p/xcookybooky/>. If you are interested in modifying the layout of `xcookybooky` you will find examples in the documentation as well as in the configuration file `xcookybooky.cfg`.

Inhaltsverzeichnis

1 Vorspeisen	1
2 Hauptgerichte	1
Grünkohl - Cremesüppchen	2
3 Nachspeisen	3
4 Kuchen	3

1 Vorspeisen

2 Hauptgerichte

¹<http://www.ctan.org/pkg/xcookybooky>



Grünkohl - Cremesüppchen

-  30 min
-  5-6 Personen
-  Chefkoch

Zubereitung

Den Grünkohl von den Rippen streifen, waschen, in Salzwasser blanchieren. Kartoffeln und Möhren schälen, grob würfeln. Zwiebel würfeln und mit dem gehackten Knoblauch in Butter andünsten. Grünkohl, Möhren und Kartoffeln zugeben, kurz mitdünsten, dann Brühe zugeben und alles zusammen weich kochen lassen. Mit dem Pürierstab fein pürieren, Crème fraîche einrühren, dann mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Man kann dazu Würstchen aller Art reichen. Eine schöne Variante ist auch, in die Teller ganz dünn geschnittenes, frisches Lachsfilet zu geben und die heiße Suppe dann darüber gießen.

Zutaten

750 g	Grünkohl
350 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
3	Möhren
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Butter
1 EL	Crème fraîche
1 Liter	kräftige Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
	Muskat

Tipp

Die Grünkohlsuppe lässt sich mit Debrezinern gut ergänzen.

3 Nachspeisen

4 Kuchen