

# Kochgruppe Scharf

Käsekuchen nach dem Rezept  
der alten Mühle, Sevelen

\*\*\*

Hausmannskost  
Création Kochgruppe

\*\*\*

Frische Beeren  
mit Vanillecrème

12. Mai 2017



# Käsekuchen nach dem Rezept der alten Mühle, Sevelen

500 gr. Gruyère rezent gerieben  
500 gr. Vacherin gerieben

Guss:

5 Eier

5 dl. Rahm

1 lt. Milch

1 Wenig Mehl (5 Esslöffel)

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

2 runde Blätterteig

Zubereitung:

No Comment

Anrichten mit einem gefälligen Blattsalat

# Hausmannskost

## Création Kochgruppe

2 Peperoni

2 Auberginen

2 Zuchetti

2 Zwiebeln

2 Knoblauch

200 gr. Champignons

Alles gut andünsten und knackig kochen.

Abschmecken mit Pfeffer aus der Mühle, Salz

Abtropfen, der ganze Saft muss weg

1 kg grüner Speck (Würfel schneiden)

5 Savelats

Speck in einer Bratpfanne cross anbraten

Zum Schluss die Savelats (in Rädli geschnitten) dazugeben und ebenfalls anbraten. Ebenfalls abtropfen. Das Fett muss weg.

Anrichten:

Gemüse und Fleisch auf Brett anrichten, mit

Polenta bedecken. Servieren



# FrISChe Beeren mit Vanillecrème

5 dl Milch

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

3 EL Zucker

1 EL Maizena

2 frISChe Eier

alles in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, unter Rühren weiterköcheln, bis die Masse cremig ist (ca. 15 Sek.). Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, damit sich keine Haut bildet. Creme auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen.

Die kalte Crème mit Rahm verfeinern.

Auf einem Teller frISChe Beeren (mariniert mit Zucker und wenig Kirsch) anrichten.

Vanillecrème dazu anrichten.

Mit einem Hauch von Sahne garnieren.

**Viel Vergnügen und  
guten Appetit  
wünscht Euch**

**Kurt**

