



# MARONEN-CREMESUPPE

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 200 g Maronen (vorgegart oder aus der Dose)
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Selleriestange
- 2 EL Butter oder Olivenöl
- 750 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne oder Kokosmilch
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Muskatnuss
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: 1 EL Ahornsirup für die Süße

## ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 In einem großen Topf die Butter o. Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel zusammen mit der Karotte und dem Sellerie bei mittlerer Hitze anbraten, bis das Gemüse weich und leicht gebräunt ist (ca. 5-7 Minuten).
- 3 Vorgegarte Maronen grob zerkleinern und in den Topf geben. Gewürze (Zimt, Muskatnuss, Salz und Pfeffer) hinzufügen. Alles kurz mit anbraten.
- 4 Nun die Gemüsebrühe hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Suppe ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse und die Maronen weich sind.
- 5 Die Suppe mit einem Pürierstab oder einen Standmixer glatt und cremig pürieren.
- 6 Sahne oder Kokosmilch einrühren und nach Belieben mit Ahornsirup verfeinern und bei Bedarf nachwürzen.
- 7 Die Suppe anrichten und nach Belieben garnieren.



**LIEBLINGSDRUCKER**

Marienburgstraße 16 · 10405 Berlin  
info@lieblingsdrucker.de · +49 30 22 50 50 21 73





# SCHWEINEFILET IM KAKAO-SCHINKENMANTEL

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Für die Bohnen

- Salz, 400 g TK-Bohnen, 40 g Haselnüsse, 40 g Butter, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl

### Für das Kakaolata

- 1 Bund Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Olivenöl, 4 EL Kakao nibs, Schale von 1 Bio-Limette, Salz

### Für das Filet

- 2 Schweinefilets, Salz & Pfeffer, 100 g Schinken (in Scheiben), 2 EL Kakaolata (siehe Punkt 2)

### Für die Hollandaise

- 125g Butter, 1 Eigelb, 1 EL Limettensaft, 2 Prisen Salz, 1 EL Kakaolata (siehe Punkt 2)

## ZUBEREITUNG

- 1 Bohnen in reichlich Salzwasser ca. 4 Minuten kochen, danach abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- 2 **Kakaolata für ca. 80 g:** 1 Bund Petersilie, 1 klein gehackte Knoblauchzehe, 3 EL Olivenöl, 4 EL Kakao nibs und die abgeriebene Schale einer Limette vermengen, mit Salz abschmecken.
- 3 Fleisch trocken tupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Je 50 g Parmaschinken jeweils mit 1 EL Kakaolata bestreichen. Nun die Filetstücke in den Parmaschinken einwickeln, auf ein Backpapier ausgelegtes Blech legen, bei 12–15 Minuten im Ofengrill (Stufe 2) grillen, und nach 6 Minuten wenden.
- 4 Nüsse klein hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann 40 g Butter hinzufügen, kurz aufschäumen. Fein gehackten Knoblauch sowie etwas Olivenöl hinzugeben. Die Bohnen ca. 4 min darin braten.
- 5 **Holloandaise:** 125 g Butter schmelzen. 1 Eigelb, etwas Limettensaft und 2 Prisen Salz mit dem Stabmixer pürieren, die heiße Butter im dünnen Strahl untermischen. 1 EL Kakaolata unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Schweinefilets aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. In ca. 4 cm dicke Stücke schneiden. Mit Bohnen und Hollandaise anrichten. Dazu passen **Kartoffeln oder Kartoffelstampf**.

 **LIEBLINGSDRUCKER**

Marienburgstraße 16 · 10405 Berlin  
info@lieblingsdrucker.de · +49 30 22 50 50 21 73





## ZUBEREITUNG

- 1 Aus der Margarine oder Butter, dem Zucker, den Eiern, dem Backpulver und dem Mehl einen Rührteig herstellen.
- 2 Die Äpfel in große Stücke schneiden (je nach Größe der Äpfel z.B. Achtelstückchen) und unter den Teig heben.
- 3 Das Ganze in eine gefettete Springform geben und etwas glätten. Achtung: Es scheinen mehr Äpfel als Teig zu sein, aber keine Sorge!
- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene ca. 50 - 55 Minuten backen. Nach 45 Minuten mit viel Butter bestreichen und mit ordentlich Zucker oder Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

## SAFTIGER APFELKUCHEN

### ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN (28 cm Ø)

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 250 g Mehl
- 3 Eier
- ½ Pck. Backpulver
- 1½ Kg geschälte und entkernte Äpfel
- Butter zum Bestreichen
- Zucker zum Bestreuen
- Nach Geschmack: Zimt



**LIEBLINGSDRUCKER**

Marienburger Straße 16 · 10405 Berlin  
info@lieblingsdrucker.de · +49 30 22 50 50 21 73

