



**26. Mai 2014**

## **Grüner Salat mit Maisgarnitur**

### **Chili con carne**

### **Erdbeer-Rhabarber-Lollies mit Kuchen am Spiessli**



## **Grüner Salat mit Maisgarnitur**

Salat rüsten, Sauce vorbereiten  
Auf den Tellern anrichten und etwas Mais darüber streuen

## **Chili con carne**

Zutaten für 4 Personen

300 g rote Bohnen (aus der Büchse)

1 EL Fett                    erhitzen

600 g Hackfleisch        auf grosser Stufe auf allen Seiten braten

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe        schneiden, beifügen  
Sofort auf kleine Stufe zurückschalten,  
unter ständigem Rühren dünsten

1 EL Mehl                    darüber streuen, mischen

400 g Pelati

1 EL Tomatenpüree  
Bohnen                    zugeben, mischen

3 dl Wasser                beifügen

1-2 KL Chilipulver

wenig Cayenpfeffer    würzen  
auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren lassen  
Kochzeit 15 – 20 Min.  
Wenn nötig Wasser nachgiessen

½ KL Salz oder Streuwürze

Dazu serviert „Mann“ Weissbrot oder Reis!

## ***Erdbeer-Rhabarber-Lollis***

Vor- und zubereiten: ca 20 Min.  
ergibt 12 Stück

**250 g Rhabarber**, geschält, in Stücken  
(ergibt ca. 200 g)

**50 g (tiefgekühlte) Himbeeren**

**3 EL Zucker**

**1 EL Zitronensaft**

**3 Blatt Gelatine**,

ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft



**12 Erdbeeren** (ca. 250 g)

**12 Holzspiesschen**

1. Rhabarber und Himbeeren mit dem Zucker und dem Zitronensaft zugedeckt ca 5 Min. weich köcheln, pürieren, durch ein Sieb streichen. Gelatine sofort unter die heisse Masse rühren, etwas abkühlen.
2. Erdbeeren an die Spiesschen stecken, in die Rhabarbermasse tauchen, trocknen lassen.

## ***Kuchen am Spiessli***

Backen: ca 20 Min.  
ergibt 18 Stück

80 g Mehl

20 g gemahlene Mandeln

70 g Zucker

$\frac{3}{4}$  TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Ei

50 g Butter, flüssig, abgekühlt

etwas Vanillezucker

$\frac{3}{4}$  dl Milch

Sämtliche Zutaten vermischen. Den Teig gleichmässig, mit zwei Kaffeelöffeli in die Form verteilen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter abkühlen, Formendeckel entfernen, auskühlen. Kugeln sorgfältig herausnehmen.

