



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Kartoffelsuppe

☺☺☺

Schweinebraten mit Apfel und Türggeribel mit Apfelmus

☺☺☺

Dörrpflaumen im Rotwein

Zutaten:

Zubereitung:

Dörrpflaumen im Rotwein

300 g	Dörrpflaumen	ohne Stein	in eine Schüssel geben
7 dl	Rotwein	Blauburgunder	darübergießen, Pflaumen 1 Stunde einweichen, in eine weite Pfanne geben
1 Stk	Zimtstange		beigeben, 3- 5 Minuten köcheln, Pflaumen mit Drahtkelle herausnehmen, Wein auf die Hälfte einkochen, Gewürze entfernen
2 Stk	Nelken		
1 MS	Kardamom	Pulver	
2-3 EL	Zucker		
2 Stk	Orangenscheiben	mit Schale	
0.5 dl	Portwein	rot, süß	beigeben
1.5 TL	Maizena		zusammem vermischen und in den Gewürzwein rühren, 2 Minuten köcheln, bis der Wein leicht gebunden ist. Über die Pflaumen giessen, auskühlen
1 EL	Kirsch		
			Zimtrahm:
2.5 dl	Halbrahm	steif geschlagen	alles mischen, dazu servieren
2 EL	Puderzucker		
0.5 EL	Zimt		