



Butternut-Kürbissuppe mit feinen Rooibosnoten

Zutaten:

1 kg Butternut-Kürbis, geschält und gewürfelt
300 g Süsskartoffeln, geschält und gewürfelt
1 grüner Apfel, geschält und gewürfelt
1 Liter starker Rooibostee (3-4 Beutel)
1-2 TL Currypulver
1 TL gemahlene Kreuzkümmel
eine Prise Zucker
Salz zum Abschmecken
90 ml Naturjoghurt
Geriebene Schale und Saft einer Limone
60 ml fein gehackte Korianderblätter
zum Garnieren: Naturjoghurt und Korianderblätter

Zubereitung:

In einen großen Kochtopf alle Zutaten geben, ausser Joghurt, Zitrone. Kreuzkümmel und Korianderblätter. Flüssigkeit zum Kochen bringen bis die Kürbis- und Kartoffelwürfel gar sind. Mit dem Pürierstab pürieren, warm halten. Joghurt, geriebene Zitronenschale und Saft sowie den gemahlene Kreuzkümmel unterheben und gut verrühren. Portionsweise in Espressotassen oder Suppenschüsseln füllen, mit einem Klecks Joghurt und Korianderblätter garnieren.



Tipp:

Wer's thailändisch liebt, nimmt anstelle des Naturjoghurts Kokosnussmilch und rundet geschmacklich mit etwas Fischfond und Sesamöl ab.
Alternativ kann man auch einen Hokkaido-Kürbis verwenden.

Rezept für vier Personen



Panna Cotta & Rooibos an Winterfrüchte-Kompott

Zutaten:

Panna Cotta
4-6 Beutel Rooibos-Tee
500 ml Vollmilch
45 ml Wasser
4 TL oder 20 ml Gelatine
250 ml Sahne
250 ml Naturjoghurt
125 g Zucker
Minzeblätter für die Garnitur

Winterfrüchte-Kompott

Zutaten:

250 ml Rooibos-Tee
60 ml Roséwein
125 g Zucker
Zimtstange
1 Anisstern
2 Guaven
1 Birne

Zubereitung:

10-12 Espresso-Tassen einfetten oder mit Cooking-Spray sprühen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Teebeutel in lauwarmer Milch ca. 15 Minuten ziehen und dabei abkühlen lassen. Dann die Teebeutel entfernen. Ausgedrückte Gelatine in der Panna-Cotta-Creme auflösen, Milch und Joghurt dazugeben. Mit dem Rührbesen aufschlagen. In die vorbereiteten Tassen füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Panna Cotta auf einen Teller stürzen und mit dem Früchtekompott servieren.

Tipp:

Früchtekompott warm oder kalt mit der Rooibos-Panna Cotta servieren. Die Früchte kann man je nach Saison variieren.

Rezept für zehn bis zwölf Portionen





Weihnachtsgebäck vom Kap

Füllung:

500 g Trockenfrüchtemischung
160 g weisser Zucker
250 ml Rooibos-Tee (1 Beutel)
125 ml Brandy (optional)

Teig:

250 g Butter oder Margarine
250 g Puderzucker
2 extragrosse Eier
15 ml Vanilleessenz oder -zucker
4 x 250 g Mehl
20 g Backpulver
TL Salz
Puderzucker und Garnitur nach Wahl

Backofen auf 180°C vorheizen

Zubereitung:

Zutaten für die Füllung in einen Topf geben und etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis die meiste Flüssigkeit verdunstet ist. Anschliessend abkühlen lassen. Butter, Zucker und Eier mit einem Rührgerät cremig aufschlagen. Vanilleessenz (oder Vanillezucker) dazugeben. Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und mit dem Rührgerät zu einem Teig vermengen. Den Teig in zwei Hälften aufteilen und 10 Minuten ruhen lassen. Eine Teighälfte 2 mm dick ausrollen. Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen und auf das Backblech legen. In den Kühlschrank stellen. Anschliessend jeden Kreis mit der Füllung belegen. Die zweite Teighälfte ausrollen und Sterne oder Bäume ausstechen. Auf die Füllung setzen und mit Puderzucker bestäuben.

Backzeit: 12-15 Minuten, bis das Gebäck goldbraun ist. Kühl stellen, später mit Puderzucker verzieren und in einem luftdichten Gefäss lagern.

Tipp:

Die Hälfte des Teigs ausrollen und auf ein Backblech legen. Die Füllung auf dem Teig verteilen. Die zweite Teighälfte ausrollen und die Füllung damit abdecken. Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten bis das Gebäck goldbraun ist, dann in hübsche Domino-Steine schneiden.

