

UNSER HOFKÄSE-REZEPT IM DEZEMBER



Orangen-Kürbissuppe

mit Hoffrischkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g mehlig-kochende Kartoffeln
- 100 g Lauch (Porree)
- 300 g Kürbisfruchtfleisch
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Hofbutter
- 400 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Hofmilch
- 100 ml Hofsahne
- 80 ml frisch gepresster Orangensaft
- Salz, Cayennepfeffer
- Zucker, Muskatnuss
- 150 g Hoffrischkäse
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 EL Kürbiskernöl

Und so wird's gemacht:

Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln schälen, waschen und fein würfeln. Lauch putzen, waschen, quer in Ringe schneiden. Kürbisfruchtfleisch in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden, alles mit Öl und Hofbutter unter Rühren 3-4 Minuten andünsten.

Gemüsebrühe, Hofmilch, Hofsaahne und Orangensaft zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und 8-10 Minuten köcheln lassen.

Hoffrischkäse und Zitronensaft unterrühren, alles noch einmal 3-4 Minuten garen. Suppe vom Herd nehmen, mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Kürbiskernöl beträufelt servieren.

Und als süße Nachspeise Panna Cotta: Für 4 Portionen 2 Blatt weiße Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, Mark herausschaben. Vanillemark und Vanilleschote mit 500 ml Hofsaahne und 50 g Zucker 10-12 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Ausgedrückte Gelatine mit 3-4 EL Vanillesahne in einer kleinen Schüssel verrühren, Gelatine-Mix zur restlichen Vanillesahne geben, alles gut vermischen, in Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Himbeermark, gemischten Beeren oder Karamelsirup servieren.

www.hofkaese.de
www.hofmolkereiprodukte.de



Unsere Gütesiegel für handwerklich und traditionell hergestellten Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte



Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union