

# Rezepte

„Politischer Kochkurs“, Junge Union Bitburg-Prüm, 28.08.2015, Bleialf

## Geflügelsuppe

### Zutaten:

Geflügelklein  
(Kalbsknochen)  
Brühe  
Lauch  
Möhren  
Sellerie  
Lorbeer  
Thymian  
Knoblauch  
Salz

### Zubereitung:

1. Geflügel und Knochen in kaltem Wasser/kalter Brühe langsam aufkochen
2. sich bildenden Schaum mehrmals mit der Schöpfkelle abheben
3. Möhren und Lauch waschen, zusammen mit Sellerie schälen und in walnussgroße Stücke schneiden
4. nach Aufkochen Wärmezufuhr regulieren (simmern lassen)
5. Gemüse und Lorbeer hinzugeben
6. Brühe pflegen (Schaum abheben, Entfetten)
7. 15 min. vor Ende der Kochzeit Thymian hinzugeben und ziehen lassen
8. nach dem Kochprozess die Brühe durch ein Tuch passieren
9. abschmecken

## Profiteroles

### Zutaten:

225 ml Wasser  
75 g Butter  
150 g Mehl  
4 Eier  
30g Parmesan  
Msp. Salz

### Zubereitung:

1. Wasser, Butter und Salz zum Kochen bringen
2. Topf vom Herd nehmen
3. Mehr beugeben und mit einem Holzlöffel rühren; es bildet sich ein Kloß
4. den Kloß auf dem Herd abbrennen; es bildet sich ein weißer Belag
5. Mehlkloß in ein anderes Gefäß geben
6. Eier nach und nach beugeben und glatt unterrühren
7. anschließend geriebenen Parmesan beugeben
8. Masse mit Spritzbeutel in kleinen Tupfen auf Backpapier setzen
9. bei 160°C hellbraun backen

## Beurre Rouge

### Zutaten:

50g Zucker  
500 ml Rotwein, halbtrocken  
2 EL Balsamico  
150g Butter  
Thymian  
Salz  
Zitrone

### Zubereitung:

1. Butter würfeln und kalt stellen
2. Zucker karamellisieren
3. mit Rotwein und Balsamico ablöschen
4. sirupartig einkochen lassen
5. kalte Butter mit dem Schneebesen einschlagen (montieren)
6. Thymian hinzugeben und 5 Minuten ziehen lassen
7. durch ein Sieb passieren
8. mit Salz und Zitrone abschmecken

## Kartoffelpüree

### Zutaten:

Mehlig kochende Kartoffeln  
Sahne  
Thymian  
Rosmarin  
Knoblauch  
Butter  
Muskat  
Salz

### Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen, waschen, halbieren  
Und weich kochen (in ungesalzenem Wasser)
2. parallel dazu eine Gewürzsahne herstellen: Sahne aufkochen und kräftig abschmecken mit Muskat, Salz, würzen mit frischem Rosmarin, Thymian und Knoblauch; etwas Butter dazugeben.
3. Sobald die Kartoffeln weich sind, abschütten und die Kartoffeln im Topf kurz ausdämpfen lassen
4. Anschließend die Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse drücken und kurz ausdämpfen lassen
5. Gewürzsahne nach und nach durch ein Spitzsieb zu passierten Kartoffeln geben und mit dem Schneebesen unterrühren bis sich eine cremige Konsistenz einstellt

## Vanillekarotten

### Zutaten:

Möhren  
50g Butter  
20g Zucker  
70ml Brühe  
2 Vanilleschoten  
Abrieb einer Zitrone

### Zubereitung:

1. Möhren schälen und in Raute-Form schneiden
2. in einer großen Pfanne Butter und Zucker leicht karamellisieren, dann die Möhren hinzugeben
3. Vanilleschoten längs halbieren, Das Mark auskratzen
4. Möhren mit etwas Brühe angießen und garen
5. Schale von der Zitrone abkratzen und mit Vanillemark zu den Möhren geben
6. warten bis die Flüssigkeit weggekocht ist und auf den Möhren eine Glasur entsteht