

Wednesday, November 11. 2009

Herbstzeit

Die Bäume sind bunt eingefärbt und verlieren all ihre Blätter, die Sonne verliert an Intensität und geht schon um 5 Uhr unter, die Luft ist klar bis neblig trüb und eine eiskalte Brise weht einem morgens auf dem Fahrrad um die Nase... man kann es nicht leugnen... der Herbst hat sich schon in vollen Zügen ausgebreitet.

Jede Jahreszeit hat ja seine schöne Seite - was macht Ihr am Herbst besonders und was macht Ihr am liebsten in der goldbraunen Jahreszeit?

Ich habe Euch ein paar Rezepte zusammengestellt, die für mich wunderbar zum Wechsel von Sommer auf Winter passen

Heiße Suppen zum Aufwärmen nach einem langen Spaziergang im bunten Blätterwald:

Fruchtige Kürbisscremesuppe

Indische Kürbissuppe

Kartoffel-Karottencreme-Suppe "KarKar"

Maronisuppe mit Weißwein

Erbsensuppenrevolution mit Croutons und Ziegenkäsewürfel

Brokkoli-Südkartoffel-Suppe

Tom-Kha-Suppe (Thai-Kokossuppe)

Laksa - Malayische Kokosmilchsuppe - auch für größere Hunger

Mulligatawny-Suppe - indisches "Pfefferwasser" bringt einen schnell wieder zu Kräften

Zeit für eine heiße Tasse und was Süßes im kuschelig warmen Wohnzimmer mit Freunden:

Chai - indischer Gewürztee mit Sojamilch

Noch eine Ingwertee-Variation...

Zitronen-Ingwer-Tee (auch bei Erkältung)

Genieß-Bananenkuchen mit Nuss

Buttercreme-Plätzchen wie bei Oma

Amaretto-Kirsch-Muffins

Italienischer Käsekuchen

In Honig, Amaretto und Zimt gebackene Feigen mit Walnüssen auf Vanillequark

Auf dem Markt eine Tüte voll Obst und Gemüse der Saison einkaufen:

Pilze: Rahmgeschnetzeltes mit Schwammerl

Kürbis:

Gefüllter Kürbis mit Feta und Pinienkernen

Kürbis-Käse-Quiche

Red Pumpkin Koottu

Ofenkürbis

Kürbislasagne

Fruchtige Kürbisscremesuppe

Indische Kürbissuppe

Kohl

Benny's Blumenkohlsalat

Gebatener Rosenkohl mit Walnüssen

Wirsing-Hackfleischchen in Zitronen-Schmand-Sauce

Weisskohlcurry

Vitamine tanken gegen Schweine-, Spatzen-, Erdmännchengrippe & Co.:

Vitaminbombe gegen fröhliche Herbststauke

Pimp my Obst

Posted by orange at 18:52