

Menüvorschlag



Mord unter der Lutherrose

Vorspeise

Erdäpfelsuppe

Zutaten

- Kartoffeln
- Zwiebel
- Knoblauch
- Majoran
- Salz, Pfeffer
- Etwas Öl
- Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in Öl anschwitzen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, dazugeben und mit Wasser auffüllen. Majoran, Salz und Pfeffer hinzufügen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, dann pürieren oder grob stampfen. Petersilie darüber – fertig.

Hauptspeise

Krautfleckerl

Zutaten

- Fleckerlnudeln
(eckige Teigwaren – oder kleine Nudeln)
- Weißkraut (Weißkohl)
- Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- Pflanzenöl

Zubereitung

Zwiebel fein schneiden, in Öl anschwitzen. Fein geschnittenes Kraut dazugeben und mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Ca. 15–20 Minuten schmoren lassen. Nudeln separat kochen, dann unter das Kraut mischen.

Nachspeise

Bratapfel mit Nüssen und Preiselbeeren

Zutaten

- Äpfel (z. B. Boskoop)
- Walnüsse oder Haselnüsse
- Semmelbrösel
- Zimt
- Preiselbeermarmelade oder Kompott
- Optional: etwas Zucker und Zitronensaft

Zubereitung

Äpfel aushöhlen. Füllung aus gehackten Nüssen, Bröseln, Zimt und Marmelade mischen. In die Äpfel füllen und im Ofen bei 180° C ca. 20–25 Minuten backen.