



Horror Dinner

Menüvor schlag 1



samhain
VERLAG

Grog zur Begrüßung (für 1 Getränk)

- 1 TL Zucker, brauner
- 2 EL Orangensaft
- Wasser, kochend heißes
- 4 cl Whiskey, irischer
- 1 Orange(n), dünne Scheibe als Dekoration

Den Zucker mit dem Orangensaft in ein hitzebeständiges hohes Glas geben und das Glas mit kochend heißem Wasser zu $\frac{3}{4}$ auffüllen. Gut umrühren. Den Whiskey hinzufügen und wiederum umrühren. Kurz ziehen lassen.

Mit der Orangenscheibe (vom Rand bis zur Mitte eingeschnitten) dekoriert servieren.

Krautsalat (für 8 Personen)

- 1,5 kleiner Weißkohl
- 320 g Schmand
- 400 g Karotte(n)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Mayonnaise

Zuerst die Karotten schälen. Dann mit einer Reibe die Karotten in sehr feine Stifte hobeln. Nun den Weißkohl von den äußeren Blättern befreien und ebenfalls in feine Streifen hobeln. Etwas Salz zugeben und die Weißkohlstreifen damit mürbe kneten. Danach Schmand und etwas Mayonnaise unterheben. Mit etwas Pfeffer abschmecken. Bis zum Verzehr ca. 2-5 Stunden ziehen lassen.

Irish Stew (für 8 Portionen)

- 16 Hähnchenunterkeule(n)
- 500 g Knollensellerie
- 8 Zwiebel(n)
- 4 Knoblauchzehe(n)
- 1.000 g Weißkohl
- 6 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 6 EL Tomatenmark
- 4 EL Mehl
- 4 Fl Bier (Guinness)
- 800 ml Hühnerbouillon
- 1.000 g Kartoffel(n)
- 4 m.-große Äpfel

Hähnchenunterkeulen waschen und trocken tupfen. Bei Bedarf auch marinieren.
Sellerie schälen, waschen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln. Kohl putzen, vom Strunk schneiden. Kohl waschen und in kleine Stücke schneiden.
2 EL Öl in einem großen Bräter erhitzen. Hähnchenteile darin rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Kohl im Bratfett anbraten, Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen, 1 – 2 EL Öl in den Bräter geben, mit Mehl bestäuben, anschwitzen.
Bier und Bouillon angießen, aufkochen, Hähnchenteile zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 60 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.
Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Äpfel vierteln, Kerngehäuse herausschneiden, Fruchtfleisch vierteln. Ca. 25 - 30 min. vor Ende der Garzeit die Kartoffeln in den Bräter geben.
Bei Bedarf kann man auch an dieser Stelle das Fleisch vom Knochen trennen und auch wieder zurück in den Bräter geben.
Äpfel ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit in den Bräter geben und mitschmoren.

White Chocolate Bread Pudding with Whiskey Sauce (für 12 Portionen)

Für die Sauce:

350 ml Schlagsahne, 1,5 cups
180 ml Whiskey, irischer, 0,75 cups
9 EL Zucker
½ Vanilleschote(n), der Länge nach aufgeschnitten
2 EL Wasser, kaltes
¾ TL Maisstärke

Für den Pudding:

480 ml Vollmilch, keine Magermilch oder fettfreie Milch verwenden, (2 cups
225 g Zucker 1 cup
6 gr. Ei(er)
2 gr. Eigelb
1 TL Vanilleextrakt
230 g Baguette(s), altbacken, in Würfel zu ca. 2 - 3 cm geschnitten
85 g Schokolade, weiße, zerkleinert

Sauce:

Schlagsahne, Whiskey und Zucker in einer kleinen Saucenpfanne mischen. Vanillemark aus der Schote kratzen und beides ebenfalls in die Pfanne geben. Auf hoher Hitze bei ständigem Umrühren kurz zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren. Stärkemehl in kaltes Wasser rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Zur Sauce hinzugeben und köcheln lassen bis die Sauce leicht eindickt, ca. 10 Min.. Die Vanilleschote entfernen. Die Sauce in einen kleinen Behälter gießen, abkühlen lassen, dann zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Brotpudding:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
Milch, Zucker, Eier, Eigelb und Vanilleextrakt in einer großen Schüssel gut vermischen. Das Brot hinzufügen und ca. 20 Minuten ruhen lassen, damit sich das Brot mit der Mischung vollsaugen kann. Die Schokoladenstücke untermischen und das Ganze in eine ausreichend große Backform aus hitzebeständigem Glas umfüllen. Die Backform in eine größere, ebenfalls hitzebeständige Schale stellen. Die Schale bis ca. 2 cm unter den Rand der Backform mit heißem Wasser füllen. Backen, bis sich der Pudding gesetzt hat, ca. 1 Stunde.
Die Backform aus dem Wasser nehmen. Den Pudding leicht abkühlen lassen und warm mit der gekühlten Sauce servieren.

Danke an Chefkoch.de