

*Willkommen in den Niederlanden*

*Smakelijk Eten*

**Vorspeise:**

## ***Estragon-Gurken mit Krabben und Dillcreme***

**Zutaten für 4 Personen:**

1 Schmorgurke (ca. 175 g) – oder Salatgurken –  
3 EL Estragonessig  
30 g Zucker, etwas Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
2 TL Öl (kein Olivenöl)  
175 g Crème fraîche  
1 TL Zitronensaft, 2 Bund Dill  
250 g Krabbenfleisch (Tiefseekrabben)



### **Zubereitung:**

Gurke schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Gurke quer in dünne Scheiben schneiden, zusammen mit 6 L Wasser, Estragonessig und Zucker in einen Topf geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. 10 bis 15 Minuten im geschlossenen Topf glasig kochen. Im Sud abkühlen und im Sieb abtropfen lassen. Dann mit dem Öl mischen.

Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Dill hacken und unterrühren. Gurkenscheiben und Krabbenfleisch auf einem Teller anrichten, mit der Dillcreme begießen und mit Krabben und Dillästchen garnieren.

*Willkommen in den Niederlanden*

*Smakelijk Eten*

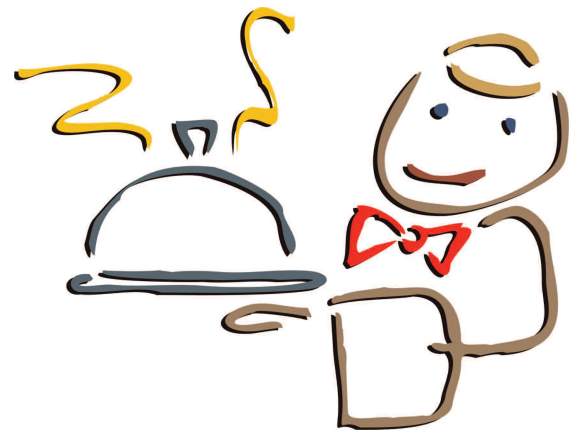


**Hauptspeise 1:**

## *Fischgulasch*

**Zutaten für 4 Personen:**

- 1 Packung Kabeljaufilet (TK, ca. 400 g)
- 30 g durchwachsener Speck
- 50 g Butter, 3 g Mehl
- 1 Zwiebel (mittelgroß)
- 150 g Gewürzgurken
- 1 Glas Kapern (ca. 35 g)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker
- 1 Bund Dill, 1 Bund Petersilie
- Ca. 500 g Kartoffeln



### **Zubereitung:**

Das Fischfilet antauen lassen. Gewürzgurken in sehr feine Würfel schneiden. Speckwürfel in einem Topf auslassen, 20 g Butter zugeben.

Die feingehackte Zwiebel darin glasig braten. Das Mehl zugeben und durchschwitzen lassen. Mit 3/8 Liter Wasser (optimal wäre Fischsud) unter ständigem Rühren aufkochen lassen und die Gurkenwürfel und Kapern zugeben.

Den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden, in der Sauce auf milder Hitze 10 bis 15 Minuten gar ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zucker pikant abschmecken.

Zum Schluss feingehackten Dill unterziehen. Kartoffeln als Salzkartoffeln zubereiten und mit Petersilie bestreuen.

# Willkommen in den Niederlanden

## Smakelijk Eten

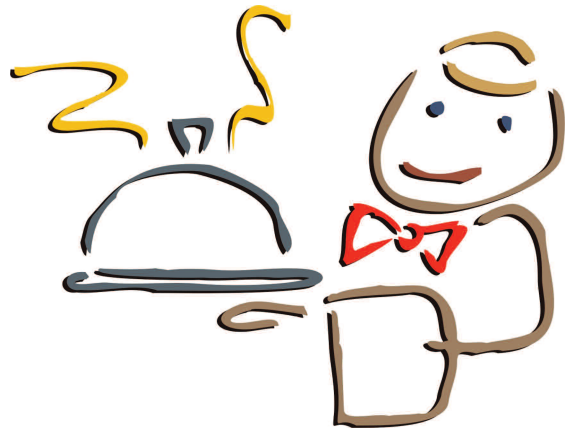


### Hauptspeise 2:

## Hutspot aus Holland

### Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 1/2 kg Rinderbrust
- Salz
- 1 Bund Suppengrün
- 1 bis 2 Liter Rinderbrühe
- 500 g Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
- 1 kg Möhren
- 50 g Butterschmalz
- 2 Bund glatte Petersilie



### Zubereitung:

Das Fleisch in einem großen Topf mit Wasser bedecken, Salz, Suppengrün, 1 Zwiebel und Lorbeerblatt dazugeben und alles zum Kochen bringen. Dann zugedeckt bei milder Hitze ca. 1 1/2 Stunden sieden lassen, bis das Fleisch gar ist, zwischendurch mit einer Schaumkelle abschäumen. Inzwischen die Möhren und Kartoffeln schälen und in nicht zu große Würfel schneiden. Die restlichen Zwiebeln pellen und fein würfeln. Das gegarte Fleisch aus der Brühe nehmen, etwas abkühlen lassen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Brühe durch sein Sieb gießen. In einem großen Topf das Butterschmalz erhitzen, die kleingeschnittenen Zwiebeln darin glasig dünsten. Die vorbereiteten Kartoffeln und Möhren dazugeben und leicht anrösten. Mit knapp 1/4 Liter Brühe ablöschen und das Ganze bei mittlerer Hitze 25 bis 30 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und das Kartoffel-Möhren-Gemisch mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken (kein Püree machen!!!). Die Petersilie waschen, mit Küchenkrepp trocknen, hacken und die Hälfte davon zusammen mit den Fleischwürfeln unter das Mus rühren. Vor dem Servieren die restliche Petersilie darüber streuen.

# Willkommen in den Niederlanden Smakelijk Eten

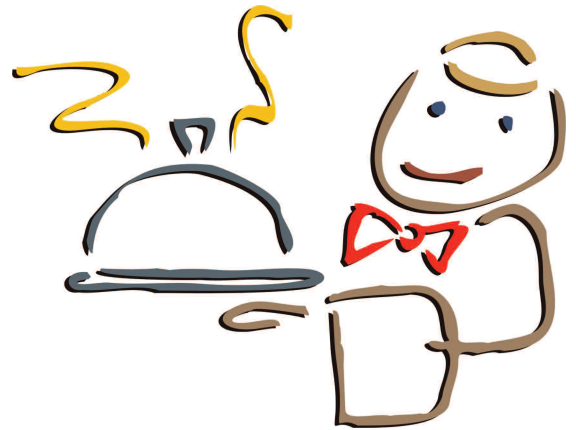


Nachspeise:

## Speck-Äpfel-Pfannkuchen mit Sirup

### Zutaten für 6 Stück:

200 g Mehl  
½ Liter Milch  
250 g durchwachsener Speck (in Scheiben)  
1 kg säuerliche Äpfel  
1 EL Zitronensaft  
5 Eier (Gewichtsklasse 2)  
Salz, Zucker  
Butterschmalz zum Braten  
Heller Sirup (z.B. Ahornsirup) zum Beträufeln  
Puderzucker zum Bestäuben



### Zubereitung:

Mehl in einen Schüssel geben und gut mit der Milch verrühren. 30 Minuten quellen lassen. Den Speck in Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In schmale Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und zur Seite stellen. Die Eier nach und nach mit dem Teig verrühren, den Teig mit Salz und Zucker würzen. Für jeden Pfannkuchen Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen, einige Speckscheiben von beiden Seiten darin knusprig anbraten, dann so viel Teig einfüllen, dass der Pfannenboden gut bedeckt ist. Einige Apfelspalten darauf legen. Den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Den Pfannkuchen wenden und noch mal kurz braten lassen, dann wieder stürzen und mit der Apfelseite nach oben auf einen Teller anrichten. Mit dem Sirup beträufeln und mit gesiebten Puderzucker bestäuben. Warm servieren.