



19.1.09

## Schoko auf Willi

*Erfunden in der Radeberger Klause, irgendwann zwischen 2007 und 2008, oder so*

### Notwendig:

- 1 Glas „Williams Birne“, „Obstler“ oder „Selbstgebrannter“
- 1 Schokoplättchen Pfefferminz („After Eight“ oder Aldi-Variante) *aus dem Eisfach*

Das Glas „handelsüblich“ mit Hochprozentigem füllen. Dann ein Schoko-Pfefferminz-Plättchen aus dem Eisfach nehmen und über das Glas legen.

Diese Kreation wohlwollend betrachten.

Jetzt das Plättchen in die Hand nehmen, halb abbeißen. Plättchen beiseite legen, zum Glas greifen und dieses halb leeren.

Flüssigkeit und Schokolade im Mund vermengen, zergehen lassen und den Gaumen entlang wandern lassen.

Den herrlichen Abgang genießen.

Anschließend mit dem Rest der Portion genauso verfahren!  
Ein herrlicher, alternativer Nachtisch für alle Kerle. Damen dürfen natürlich auch einmal naschen...

**Wohl bekomm's.**



## Auricher Bohnensuppe

*anlässlich des NOT-RE-Besuches 2006  
dargereicht von Gabi Jazak*

½ Salami weiß ALDI (in Würfel schneiden)

1 Zwiebel (in Würfel schneiden)

1 Knoblauchzehe

-> alles in einer Pfanne rösten

3 – 4 Kartoffeln (würfeln)

-> für zwei bis drei Minuten mit in die Pfanne geben.

-> alles in einen Kochtopf schütten.

-> Wasser hinzufügen, bis alles bedeckt ist.

-> 15 Minuten kochen lassen

Gemüsebrühe hinzugeben

Salz, Pfeffer und Tabasco nach Geschmack beimengen

Weißer Bohnen mit Suppengrün hinzugeben.

1 bis 2 Sahne dazu gießen und nach Wunsch Milch.



11.4.11

## **Kartoffelbrot**

### **Zutaten**

250 g mehligkochende Kartoffeln  
1 Würfel Hefe  
500 g Mehl 405  
1 TL Salz  
½ bis 1 Tl. gem. Koriander  
150 ml Milch  
ca. 130 – 150 ml Wasser

### **Zubereitung**

Kartoffeln schälen, waschen, kleinschneiden und kochen und zerkleinern.

Milch und Wasser erwärmen. Mit Mehl, Hefe, Kartoffeln und Gewürze Hefeteig herstellen und den Teig in einer Schüssel ca. 1 – 1,5 Std. gehen lassen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsplatte geben und den Teig nochmal durchkneten und einen Laib formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und nochmals ca. 10 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 ° C / Umluft: 200 °C) ca. 45 Min. backen. Evtl. nach 45 Min. mit Backpapier abdecken.

*Dieses Kartoffelbrot gibt es immer wieder beim Kartenspielabend bei Siggi (wird aber von Rieke zubereitet, Siggi schneidet es aber gekonnt an).*