

Canapés sind leckere kleine Brote mit verschiedenem Belag.

Zur Auswahl stehen : Sauerteigbrot aus Hohenburg, Käse (Joker Salz), Frischkäse, Minimozzarella, geräucherter Saibling (Joker Dill), Rührei, Hirschsalami (Joker Salz), Feldsalat/ Portulak als Garnierung




Rührei (Rezept von Maria Sch.)

2 Eier 1 EL Milch 1 Pr. Salz (Joker)	}	Eier, Milch und Salz verquirlen.
2 Scheiben Speck 1 El Butter		Speck fein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Speck darin anbraten, dann herausnehmen.
Petersilie (Joker)		Eimasse nochmal aufschlagen, dann ca. 15 Sekunden in der Pfanne stocken lassen. Anschließend verrühren und solange fortfahren, bis die Masse nicht mehr flüssig ist und den gewünschten Garpunkt erreicht hat. Den Speck und evtl. gehackte Petersilie unterrühren. Sofort auf die Brote verteilen.

Speck Metzgerei Lindner; Eier vom Wochenmarkt Amberg; Milch, körniger Frischkäse und Minimozzarella von Amberger Milchhof oder Milch und Eier vom Bauernhof Meier in Sulzbach;# Sauerteigbrot aus der Kreuzermühle Hohenburg auf dem Bauernmarkt AM

Carpaccio von Roter Bete mit Feldsalat, Birnen und Walnusskrokant (Rezept Steffi F.)

1 - 3 Knollen Rote Bete		Knollen waschen und ca. 40 Min kochen (im Dampfdrucktopf 20 Min); anschließend schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln
40 - 50 g Walnusskerne 40 - 50 g Zucker (Joker) 2 TL Butter		Walnusskerne zerkleinern und in einer Pfanne trocken anrösten. Beiseite stellen. In dieser Pfanne Zucker schmelzen lassen. Die Butter zugeben und karamellisieren lassen. Die Walnusskerne untermischen und die Masse auf einem Teller verteilen. Nach dem Auskühlen zerkleinern.
Feldsalat/ Portulak (1 Lagerbirne) <u>Dressing:</u> 1 Kleine Zwiebel 1/2 TL Honig 2 - 3 EL Balsamico (Joker) 1 - 2 EL Rapsöl		Salat sehr gut waschen und putzen. (Birne waschen, schälen und in feine Spalten schneiden. In etwas Butter andünsten.) Zwiebel SEHR fein schneiden. Dressing vermischen. Zuerst Die Rote Beete Scheiben gefächert auf einen Teller geben, danach die Birnenscheiben und den Feldsalat daneben setzen . Zuletzt das Dressing und Krokant darüber verteilen.

Rote Bete, Zwiebeln Walnüsse, Birne und Feldsalat/ Portulak von Gärtnerei Schweiger am Wochenmarkt Amberg, Butter und Käse von Fa. Gallersdörfer am Bauernmarkt Amberg; Amberger Honig;



Zwiebelsuppe(Rezept Chiara F.)

500 g Zwiebeln 2 EL Butter 750 ml Wasser Salz & Pfeffer (Joker)	Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in zerlassener Butter dünsten. Dann Wein hinzugeben, salzen und pfeffern und garen lassen, bis die Zwiebeln weich sind.
Pro Person 1 Scheibe (Weiß)brot 100 g Reibekäse	Die Suppe in Suppentassen aufteilen, jeweils 1 Scheibe Brot obenauf legen und Käse darauf streuen. Bis der Käse braun ist (circa 10-20 Minuten), im Ofen backen

Zwiebeln von Gärtnerei Schweiger, Wochenmarkt AM, Butter und Käse von Hofkäserei Lindner, Brot von der Kreuzermühle Hohenburg aus eigenem Anbau