

Kinderleicht und superlecker



„Pelle, der Kartoffelbär“ – so heißt das neue Werk von Gastro-Journalist Rolf Glöckner, das am 1. April erscheint. Ein Buch, mit dem Kinder nicht nur kochen können, sondern auch malen, musizieren und Theater spielen. „Pelle“ gibt allen Leserinnen und Lesern des Blauen Magazins hier schon mal einen kleinen Vorgeschmack auf seine Köstlichkeiten. Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Kartoffel-Geschmeltztes von Pelle, dem Kartoffelbär

Fleisch waschen, trocken tupfen, in schmale Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, klein würfeln. Lauch putzen, in Ringe schneiden, waschen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen, würfeln.

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, Gemüse und Pilze andünsten. Brühe und Lorbeerblatt zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Mousse au Chocolat (in Schwarz und Weiß)

Schwarze Mousse

Die Schokolade und Nutella schmelzen, aber nicht zu lange. Eigelbe, Ei und Zucker zusammen vermischen. Dann im Wasserbad mit einem Schneebesen cremig schlagen. Mit flüssiger Schokolade und Nutella vermischen. Erkalten lassen bis es lauwarm ist. Die geschlagene Sahne unterheben. In den Kühlschrank stellen und genießen.

1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin bei starker Hitze braten, aus der Pfanne nehmen, warm stellen.

Sahne angießen, unter das Gemüse rühren, aufkochen. Fleisch zugeben und in der Sauce heiß werden lassen. Noch mal abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.

Weißer Mousse

Die 2 Blätter Gelatine in Wasser einweichen. Die weiße Schokolade schmelzen, aber nicht zu lange. Eigelbe, Ei und Zucker zusammen vermischen. Die 2 Blatt Gelatine dazugeben. Dann im Wasserbad mit einem Schneebesen cremig schlagen. Mit flüssiger Schokolade vermischen. Erkalten lassen bis es lauwarm ist. Die geschlagene Sahne unterheben. In den Kühlschrank stellen und genießen.

Zutaten



Kartoffel-Geschmeltztes von Pelle, dem Kartoffelbär

- 600 g Kalbsschnitzel
- 400 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 200 g Lauch
- 300 g braune Champignons
- 1 rote Paprikaschote
- 2 EL Öl
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer
- 100 g Schlagsahne
- 2 EL gehackte Petersilie



Mousse au Chocolat (in Schwarz und Weiß)

Schwarze Mousse

- 100 g dunkle Schokolade
- 100 g Nutella
- 1 großes Ei
- 2 große Eigelb
- 700 g geschlagene Sahne
- 20 g Zucker

Weißer Mousse

- 2 Blatt Gelatine
- 200 g weiße Schokolade
- 1 großes Ei
- 2 große Eigelb
- 700 g geschlagene Sahne
- 20 g Zucker

