Unser Menu des Monats Mai 2015 für 4 Personen

Thurgauer Apfel-Rüeblisuppe

240gr. Rüebli

200gr. Kartoffeln weich kochend

 40gr. Zwiebeln alles in Würfel geschnitten

120gr. Boskop - Aepfel

 50gr. getrocknete Aepfel

1 liter Hühnerbouillon, Salz/Pfeffer

 1 dl. Thurgauer Rapsöl

2 dl Rahm

3 dl Müller Thurgau Weisswein

Zutaten im Rapsöl anschwitzen, mit Bouillon ablöschen und 30 Minuten köcheln lassen

Die Hälfte der Einlage rausnehmen und den Rest mit Rahm und Wein sehr gut mixen, durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen und nach Wunsch nachwürzen.

Servieren mit einem Rahmhäubchen und Apfelringli der Öpfelfarm Steinebrunn

Huft vom Thurgauer Sommerbock auf Rhabarberkompott

mit Quarkspätzli und Kohlrabiflan

4 Stk. Huft vom Metzger Salz/Pfeffer in der Pfanne von allen Seiten schön anbraten und auf einem Teller ziehen lassen. Geschälte, in 3 cm geschnittene Rhabarber ansautieren und mit Portwein ablöschen. Danach mit Bratenjus auffüllen und mit Salz und frischem Pfeffer würzen.

200gr. Kohlrabiwürfel mit 2 dl Gemüsebouillon weichkochen, mixen, abkühlen, mit 2 ganzen Eiern, 2 dl Rahm mixen, Salz/Pfeffer und gebutterte Förmchen verteilen und bei 80 Grad im Steamer pochieren.

Für die Quarkspätzli: 4 Eier, 300gr. Mehl, 100gr. Quark, Salz, Pfeffer, Muskat mit dem Holzlöffel schlagen, bis es Blasen gibt. Halbe Stunde ruhen lassen, dann durch das Knöpflisieb streichen, abschrecken und in der Pfanne mit Bratbutter schön goldig braten.