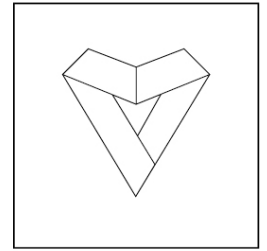


Küchenschlacht

ZUM STUTTGARTER ADVENTSFESTIVAL



Zutaten (vegan) für 4 Personen

KÜRBISSUPPE

- 1 GROBER HOKKAIDO-KÜRBIS
- 1 STANGE LAUCH
- 1 ZWIEBEL
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- 3 MÖHREN
- 3 KARTOFFELN (MEHLIG)
- 1 ORANGE (UNBEHANDELT)
- PETERSILIE
- KÜRBISKERNE
- OLIVENÖL
- CA. 2L WASSER
- 1 DOSE KOKOSMILCH

HUMMUS

- 1 DOSE/GLAS KICHERERBSEN
- 1 ZITRONE
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- TAHINA (SESAMPASTE)
- OLIVENÖL
- ETWAS WASSER
- PETERSILIE

STOCKBROT

- 500G MEHL
- 1 PACKUNG TROCKENHEFE
- 1 TL ZUCKER
- 1 EL SALZ
- 300ML LAUWARMES WASSER

VORBEREITUNG >>> ETWAS MEHL MIT WASSER UND HEFE VERMENGEN. DANN DAS GESAMTE MEHL, SOWIE SALZ UND ZUCKER DAZUGEBEN. DEN TEIG GUT DURCHKNETEN UND MINDESTENS 1 STUNDE GEHEN LASSEN.

GEWÜRZE

VARIANTE 1:

- EINE PACKUNG RAS EL HANOUT
- GEMAHLENER KREUZKÜMMEL
- SALZ, PFEFFER

VARIANTE 2:

>>>GEWÜRZMISCHUNG IM MÖRSE

SELBST ZUBEREITEN

- KREUZKÜMMEL
- KORIANDERSAMEN
- PAPRIKAPULVER
- KARDAMOM
- SCHWARZKÜMMEL
- CHILISCHOTE (GETROCKNET)
- ZIMT (ALS STANGE ODER PULVER)
- MUSKATNUSS
- SALZ, PFEFFER

UTENSILIEN

- GROBER TOPF
- MESSBECHER
- SCHÜSSEL FÜR TEIG
- PÜRIERSTAB
- MESSER, BRETTCHEN, SPARSCHÄLER
- KLEINER TOPF/PFANNE
- MÖRSE (FÜR VARIANTE 2)
- REIBE
- TIEFER TELLER, SCHÄLCHEN FÜR HUMMUS

>>>DAS STOCKBROT KANN ANSTATT AM LAGERFEUER AUCH WUNDERBAR IM OFEN GEBACKEN WERDEN