ANKARSRUM°



AUGUST STRINDBERGS GRÜNE SUPPE

Zutaten

1/2–1 Blumenkohl
4 kleine Karotten
1 kleine Lauchstange oder Pastinakenwurzel
150 g Zuckerschoten
100 g frischer Babyspinat
1 l Wasser
2 EL konzentrierte Gemüsebrühe*
(ca. 2 Brühwürfel)
2 Eigelb
100 ml Sahne
Salz
Weißer Pfeffer
50 g gehackte Petersilie



Zubereitung

Das Gemüse spülen und vorbereiten. Den Blumenkohl in kleine Röschen, die Möhren in Stäbchen und den Lauch in Scheiben schneiden. Die Zuckerschoten bei Bedarf halbieren.

Blumenkohl, Karotten und Lauch in einem großen Topf leicht anbraten.

Wasser und Brühe dazugeben und zugedeckt kochen lassen, bis das Gemüse fast weich ist.

Die Zuckerschoten und den Spinat hinzugeben und einige Minuten mitköcheln lassen.

Den Herd ausschalten. Eigelb mit der Sahne verrühren und vorsichtig in die heiße Suppe einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Einfacher mit dem Ankarsrum Assistent Original

Verwenden Sie den Gemüseschneider von Ankarsrum mit Ihrem Assistent Original, um das Gemüse für die Suppe zu schneiden.





DÄNISCHS ROGGENBROT (Rezept von Ankarsrum)

Zutaten

Tag 1
450 ml Wasser
400 g grobes Roggenmehl
115 g Sauerteigkultur Roggen
120 g geröstete Sonnenblumenkerne
30 g Leinsamen
1 TL Salz

Tag 2
Teig von Tag 1
200 ml Wasser
10 g frische Hefe / 1/2 TL Trockenhefe
225 g grobes Roggenmehl
150 g Weizenmehl
115 g Sauerteigkultur Roggen

Zubereitung

Alle Zutaten für den ersten Tag in der Edelstahlschüssel vermischen. Den Teig abdecken und mindestens 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Den Assistenten mit der Edelstahlschüssel, dem Teigabstreifer und der Rührwalze montieren. Den Assistenten bei niedriger Geschwindigkeit starten und die Zutaten für den zweiten Tag hinzufügen. Bei niedriger Geschwindigkeit mischen und den Arm bei Bedarf in die Mitte schieben, um die Zutaten besser zu vermengen.

Den Timer auf 12 Minuten stellen und den Assistenten mit der niedrigsten Geschwindigkeit kneten lassen, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Die Schüssel mit dem Deckel verschließen und den Teig 2 Stunden gehen lassen.

Zwei (ca. 1,5 l) Brotformen mit Pflanzenöl einfetten und den Teig gleichmäßig auf die Formen aufteilen. Mit einem Handtuch bedecken und den Teig gehen lassen, bis er bis zum Rand der Backformen reicht.

Den Backofen auf 210 °C vorheizen und das Brot im unteren Teil des Ofens 60 Minuten backen. Wenn die Oberseite des Brotes zu schnell bräunt, ein Backblech oberhalb des Brotes einschieben, um das Brot vor übermäßiger Hitze zu schützen. Es wird keine Aluminiumfolie benötigt.

Das Brot ist fertig, wenn die Kerntemperatur 98 °C beträgt. Das Brot mit einem Küchentuch abdecken und auf einem Backgitter abkühlen lassen.