



# Edermühle

Hotel-Restaurant

## Rezepte zum Kochkurs für 4 Personen

### \* Rote Linsensuppe mit Fladenbrot \*

- 250g rote Linsen
- 1 Stk. Karotte
- 1 Stk. rote Zwiebel
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 1 Stk. kleine Kartoffel
- Salz, Pfeffer, Paprika, Roseupaprika, Kreuzkümmel, Zucker, Olivenöl
- 200g Mehl
- 20g Hefe
- 100g Butter
- 200ml Milch
- 1 Stk. Zitrone
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Zweig Blatt Petersilie
- 1 EL Sesamkörner, Wasser

### \* Lammrücken mit Spitzkohl, Zucchini-Puffer und Kichererbsenpüree \*

- 4 Stk. Lammrücken, ohne Knochen - à 150g
- 1/2 Stk. Spitzkohl
- 1 Stk. kleine Kartoffel
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Stk. Zucchini
- 2-3 Stk. Lauchzwiebeln
- 1 Ei
- je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Roseupaprika, Mehl, Käse
- 2 Stk. rote Zwiebeln
- 4 Stk. Knoblauchzehen
- 50g Sesampaste
- 100g Kichererbsen, eingeweicht
- 1 Stk. Zitrone
- 1 Zweig Dill, Blatt Petersilie

### \* Türkischer Spritzkuchen mit Orangensirup \*

- 300g Zucker
- 1 Stk. Orange
- 1/2 Stk. Zitrone
- 100ml Orangensaft
- 60g Hartweizengrieß
- 150g Mehl
- 200ml Wasser
- 20g Butter
- 1 EL Zucker
- 25g Speisestärke
- Speiseöl, 2 Stk. Eier