



Suppe im Brotbeutel

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Kürbissuppe für 8 Portionen

400 g Kürbisfleisch
600 ml Gemüsebouillon
40 g Butter
1 Zwiebel, mittelgross
20 g Mehl
250 ml Kokosmilch
1 EL Tikka Masala Paste
Salz, Pfeffer, nach Belieben

Kürbis schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Alle Zutaten in die Porzellanform oder eine andere mikrowellentaugliche Schüssel geben und mischen. Form auf die Glasschale in den kalten Garraum stellen. Garen.

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 20 Min. | PowerPlus Stufe 10

Zubereiten

Heisse Suppe fein pürieren und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Tikka Masala Paste abschmecken. Suppe in 8 gefriergeeignete Becher oder Förmchen füllen, abkühlen lassen und im Gefrierfach mindestens 24 Stunden einfrieren.

Brotteig für 4 Portionen

600 g Ruchmehl
380 ml Wasser
2 TL Salz
21 g Frischhefe

Brotteig 1½–2 Stunden vor dem Servieren der Suppe herstellen.

Mehl, zerbröckelte Hefe und Wasser mischen und 6 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Salz zugeben und 2 Minuten mischen, anschliessend 5 Minuten gut durchkneten. Teig in einer mit einem feuchten Tuch zugedeckten Schüssel bei Raumtemperatur auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.





Brotbeutel füllen (4 Stück)

Garraum auf 210 °C mit Heissluft mit Beschwadern (vor)heizen

1 Apfel

Apfel schälen. Daraus vier ca. 4 mm dicke Scheiben ohne Kerngehäuse und Loch schneiden. Teig in vier gleich grosse Portionen teilen (ca. 250 g) und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einem Kreis (ø25 cm) auswallen.

Eine Apfelscheibe in die Mitte des Teiges legen. Gefrorene Suppe darauflegen. Teigländer mit Wasser bestreichen. Teig sofort nach und nach über die gefrorene Suppe nach oben ziehen. Teig an der Beuteloherseite gut mit den Fingern andrücken. Brotbeutel mit einer Bratenschnur zusammenbinden.

Die vier Brotbeutel auf die mit Backpapier belegte Glasschale stellen. Glasschale in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft mit Beschwadern 210 °C während 10 Min.

Heissluft mit Beschwadern 180 °C während 12 Min. | PowerPlus Stufe 7

Heissluft 180 °C während 8 Min.

Kürbiskernöl

Kürbiskerne, nach Belieben

Suppen im Brotbeutel aus dem Garraum nehmen und 10 Minuten stehen lassen. Deckel vor dem Servieren aufschneiden und mit dem Kürbiskernöl und den Kürbiskernen garnieren.

Tipps

Für 8 Portionen ist die doppelte Menge an Brotteig erforderlich. Jeweils 4 Brotbeutel lassen sich auf einmal füllen und zusammen backen.

Das Rezept für die Brotbeutel ist für vier Portionen berechnet, da sich jeweils 4 Brotbeutel auf einmal füllen und zusammen backen lassen. Das Rezept für die Kürbissuppe ist bereits für 8 Portionen berechnet – die übrig bleibenden Portionen lassen sich aufheben, um damit später 4 weitere Brotbeutel zu füllen.

Zubehör

Glasschale

Porzellanform ½ GN

8 gefriergeeignete runde Förmchen (ø6–7 cm), mit ca. 150 ml Inhalt

Bratenschnur

