



## | Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 05. Juni 2009 |

### **Hauptgang: „Nadas Hot Dog“ von Horst Lichter**

#### **Zutaten für zwei Personen**

4	Wiener Würstchen, alternativ Bratwürstchen
3	Eier, Größe L
3	Eier, Größe M
100 ml	Vollmilch
100 ml	Mineralwasser
50 ml	Sahne
150 g	Mehl, instant
200 g	Paniermehl
4 EL	Senf
4 EL	Ketchup
0,5 Bund	Schnittlauch
1	Paprika, rot, für die Dekoration
1	Paprika, gelb, für die Dekoration
1	Salatgurke, für die Dekoration
2 Prisen	Salz
	Olivenöl, zum Ausbacken

#### **Zubereitung**

Für den Pfannekuchenteig in einer Schüssel die drei Eier Größe L, die Milch und eine Prise Salz gut verquirlen, nach und nach das Mehl und das Mineralwasser hinzugeben. Nach Belieben etwas Schnittlauch unterrühren. Den Teig schön sämig schlagen.

Die restlichen Eier, die Sahne und das restliche Salz gut aufschlagen. Das Paniermehl separat bereitstellen. Zunächst eine Pfanne mit Öl erhitzen und aus dem Pfannekuchenteig schöne, dünne Pfannekuchen backen. Die fertigen Pfannekuchen nebeneinander legen und jeweils ein Würstchen darauf legen und zu einer Rolle zusammenlegen.

Nun die Pfannekuchenrollen durch die Eimasse ziehen und danach im Paniermehl wälzen. In einer Pfanne mit Öl die Hot Dogs rundherum goldgelb backen und wahlweise Ketchup oder Senf servieren. Die Paprika und die Gurke schälen und in Streifen schneiden. Den Tellerrand damit dekorieren.



### **Dessert: „Joghurt-Zitronen-Muffins“ von Horst Lichter**

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Zitronen, unbehandelt
250 g	Mehl
0,5 TL	Backpulver
0,5 TL	Natron
1 Prise	Salz
1	Ei
150 g	Zucker
60 ml	Öl, neutrales
150 g	Joghurt, natur
100 ml	Milch
125 g	Puderzucker
	Fett oder Papierförmchen für die Backform

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen einsetzen.

Die Schale einer Zitrone abreiben, anschließend beider halbieren und den Saft auspressen. Das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Natron, Salz und Zitronenschale verrühren.

In einer Rührschüssel das Ei mit dem Zucker, dem Öl, dem Joghurt, der Milch und dem Zitronensaft einer Zitrone verquirlen. Die Mehlmischung unterheben und den Teig in Förmchen füllen.

Die Muffins für 20 bis 25 Minuten im Backofen ausbacken, bis die Muffins schön aufgegangen und goldbraun sind. Einige Minuten auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Den Puderzucker mit zwei Esslöffeln Zitronensaft glatt rühren und die Muffins damit bestreichen.