

---

# Kreativ Krimi

VORSPEISEN -  
DAS GEHEIMNIS DER VERSCHOLLENEN SCHATZKARTE



# Pulled Chicken

## Zutaten für 8 Personen:

- 1,2 kg Hähnchenbrust
- 250 ml Hühnerbrühe
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml BBQ-Sauce
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Salz, Pfeffer

## für den Krautsalat:

- 1 kleiner Weißkohl (ca. 800 g)
- 2 Möhren
- 100 ml Apfelessig
- 2 EL Zucker
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer Für die Brotchips:

## für die Brotchips:

- 1 Baguette oder rustikales Landbrot
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Knoblauchpulver



## Zubereitung:

1. Das Hähnchen mit Zwiebel, Knoblauch, Brühe und BBQ-Sauce in einem Schmortopf vermengen. Gewürze dazugeben. Im Ofen bei 150°C ca. 2–3 Stunden garen, bis das Fleisch zerfällt. Danach zerrupfen und mit der Sauce vermengen. Kalt/lauwarm servieren.
2. Kohl in feine Streifen hobeln, Möhren raspeln. Alles kräftig mit Essig, Zucker, Öl, Salz und Pfeffer verkneten und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen, besser über Nacht.
3. Baguette in dünne Scheiben schneiden, mit Öl und Knoblauch beträufeln. Im Ofen bei 180°C ca. 10 Minuten rösten, bis sie knusprig sind. Luftdicht aufbewahren



# Süßkartoffel-Suppe

Zutaten für 8 Personen:

- 1,5 kg Süßkartoffeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 4–5 cm)
- 2 EL Kokosöl
- 1 TL Currypulver
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL gem. Kreuzkümmel
- 1 Prise Muskat
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 800 ml Kokosmilch (2 Dosen)
- 2 Bio-Limetten (Saft und etwas Abrieb)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: Chiliflocken oder frische Chili für Schärfe
- Frische Korianderblätter oder Petersilie zum Garnieren



Zubereitung:

1. Süßkartoffeln würfeln, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer hacken. In Kokosöl 3-4 Minuten anschwitzen, Gewürze kurz mitrösten, Süßkartoffeln zugeben. Mit Brühe ablöschen, ca. 20 Minuten weich kochen.
2. Kokosmilch einrühren, pürieren (ggf. Wasser zugeben). Mit Salz, Pfeffer, Limette, optional Chili abschmecken. Heiß servieren, nach Wunsch garnieren.



# Tortilla-Chips

Zutaten für 8 Personen:

- 3 reife Avocados
- 2 reife Tomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Bio-Limette (Saft + Abrieb)
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Chiliflocken oder Jalapeños nach Geschmack
- 1 Tüte Tortilla-Chips (250–300 g)



Zubereitung:

1. Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken.
2. Tomaten entkernen und fein würfeln. Zwiebel ebenfalls fein hacken.
3. Alles mit Limettensaft, -abrieb, Olivenöl, Salz, Pfeffer und ggf. etwas Chili verrühren.
4. Vor dem Servieren gut durchziehen lassen. Mit Chips in Schälchen servieren oder auf Platten anrichten.



# Hummus-Trio

Zutaten für 8 Personen:

- 3 Dosen Kichererbsen (à 400 g, abgetropft)
- 3–4 EL Tahin (Sesampaste)
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone (Saft)
- 6–8 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel
- 2 TL Currypulver
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 3 EL Tomatenmark (für Paprikaversion)
- Frisches Fladenbrot, Baguette oder Cracker zum Dippen

Zubereitung:

1. Kichererbsen abspülen, in drei Portionen aufteilen.
2. Für jede Portion: 1 Knoblauchzehe, etwas Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, etwas Wasser und je 1 EL Tahin fein pürieren.
3. Eine Portion bleibt Natur. In die zweite Currypulver einmischen. In die dritte Paprikapulver und Tomatenmark einrühren.
4. Alles kühl stellen, mit Brot oder Crackern servieren.

