

# KOCHEN WIE DIE PROFIS

DER STUDI-KOCHKURS ALS DIGITALE  
**RETRO-AUSGABE** ZUM 100. GEBURTSTAG  
DER MENSA ACADEMICA



## GOLDEN-TWENTIES-MENÜ VORSPEISE: APFEL-BROT SUPPE

### Rezept für vier Personen

#### Zutaten

300 g Brot vom Vortag  
500 g Äpfel  
200 ml Weißwein  
2 l Gemüsebrühe  
Zucker  
Salz  
Pfeffer  
Cayennepfeffer

### Zubereitung

1. Das Brot in kleine Würfel schneiden.
2. Äpfel waschen, von Stiel, Kerngehäuse und Blütenansatz befreien und ebenfalls kleinschneiden.
3. Äpfel leicht anschwitzen und mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen.
4. Salz, Chili und den Zucker zugeben, pürieren und abschmecken.
5. Zur Verfeinerung der Suppe können Rosinen oder Mandeln darüber gestreut werden.



100 JAHRE  
STUDIERTENWERK  
AACHEN

# KOCHEN WIE DIE PROFIS

DER STUDI-KOCHKURS ALS DIGITALE  
**RETRO-AUSGABE** ZUM 100. GEBURTSTAG  
DER MENSA ACADEMICA



## GOLDEN-TWENTIES-MENÜ VORSPEISE: GERÄUCHERTES LACHSFORELLENFILET

### Zutaten

1 Lachsforelle, ca. 300g  
1 Zitrone  
1 Orange  
100 g Zucker  
60 g Salz  
Pfeffer  
Wacholderbeeren  
1 Bund Dill  
Räucherchip

### Zubereitung

1. Lachsforelle filetieren und die Gräten mit einer Grätenzange herausziehen.
2. Den Dill hacken und mit den Gewürzen auf der Forelle verteilen.
3. Zitronen und Orangen in Scheiben schneiden und auf den gewürzten Fisch legen.
4. Eine feuerfeste Schale mit Holzkohleglut und Räucherchips auslegen. Eine mit Löchern gespickte Alufolie darüber legen.
5. Dann die marinierte Forelle auf ein Gitter über dem Rauch ca 10 min räuchern  
Dann zeitnah anrichten



100 JAHRE  
STUDIARENDEWERK  
AACHEN