

## Lohikeitto, finnische Lachssuppe

Für 5 Personen

600 g Lachsfilet oder Lachsforelle  
600 g Kartoffeln  
2 Stück Zwiebel  
1 Liter Gemüsebouillon  
1 Liter Milch  
2 dl Rahm  
1 EL Butter  
1 Lorbeerblatt  
1 Bund Dill  
Salz und Pfeffer



### Zubereitung

#### Schritt 1

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in der Butter in einem grossen Topf anbraten. Kartoffel schälen und in relativ grosse Würfel (ca. 3 cm) schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz mit anbraten.

Mit der Gemüsebouillon und der Milch ablöschen. (Allenfalls noch etwas Wasser zugeben). Salzen. Lorbeerblatt dazu und köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

#### Schritt 2

Lachs ebenfalls in 3 cm grosse Würfel schneiden. Wenn die Kartoffeln gar sind, Lachs und Rahm dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nur noch kurz durchziehen lassen, etwa 3-4 Minuten, nicht mehr kochen. Dill kleinhacken und über die Suppe streuen..

## Sienisalaatti, Pilzsalat

Für 5 Personen

250 g Champignons (od. Steinpilze)  
1 Tasse Wasser  
1 EL Zitronensaft  
½ dl Rahm  
1 Zwiebel (gerieben)  
1 Prise Zucker  
½ TL Salz  
Pfeffer  
Blattsalat



### Zubereitung

#### Schritt 1

In einer Pfanne eine Tasse Wasser mit dem Zitronensaft aufkochen. Pilze (3 mm dicke Scheiben) dazugeben und den Topf mit einem Deckel verschliessen. Temperatur herunterschalten und 2-3 Minuten langsam ziehen lassen. Pilze in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

#### Schritt 2

Rahm, geriebene Zwiebel, Salz und Pfeffer verrühren, Pilze zugeben und durchschwenken.

#### Schritt 3

Auf frischen, trockenen Salatblättern anrichten.

## Kaalikääryleet, finnische Kohlroulade

### Für 5 Portionen

1 Wirsing oder Weisskohl  
500 g Hackfleisch (Rind/Schwein)  
1 Zwiebel  
1 Weggli  
1 Ei  
100 g Speck, gewürfelt  
5 dl Bouillon  
2 dl Rahm  
Senf  
Salz und Pfeffer  
Paprika  
Majoran



### Zubereitung

#### Schritt 1

Die grossen Blätter vom Wirsing ablösen und blanchieren. Im kalten Wasser abschrecken und auf einem Küchentuch etwas trocknen.

#### Schritt 2

Den Hackfleischteig wie folgt zubereiten: Ein Ei, ein eingeweichtes und ausgedrücktes Weggli, 1-2 EL Senf, eine fein gewürfelte Zwiebel, ordentlich Salz, Pfeffer und scharfes Paprikapulver. Zum Schluss nach Belieben noch getrockneten Majoran hineinstreuen. Kleine Häufchen auf die ausgelegten Kohlblätter verteilen, zusammenrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

#### Schritt 3

Die Kohlrouladen in einer hohen Pfanne anbraten, sodass sie Farbe bekommen.. Dabei auch einige Speckwürfel mit auslassen. Sobald die Rouladen ein bisschen Farbe bekommen haben, mit der Bouillon aufgiessen. Zugedeckt eine halbe Stunde schmoren lassen

#### Schritt 4

Zum Schluss die Rouladen herausnehmen und den Rahm dazugeben und noch etwas einkochen lassen, evtl. leicht abbinden. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und dann mit der Sauce servieren.

## Pannukakku (Ofenpfannkuchen) mit Kanelkräm med blabär (Blaubeer Sauce)

Für 5 Portionen

### Sauce

200 g Blaubeeren (Heidelbeeren)  
2 dl Wasser  
75 g Zucker  
1 EL Vanillemark  
1 EL Maizena  
0.8 dl Wasser (für Maizena)

### Pfannkuchen

6 dl Milch  
250 gr Mehl  
2 Eier  
Etwas Salz  
1 EL Butter  
1 EL Zucker  
Fett für das Blech



### Zubereitung

#### Schritt 1

Aus allen Zutaten einen glatten Teig rühren und auf ein gut gefettetes Blech mit hohem Rand giessen. Das Blech anschliessen in den auf 220 °C vorgeheizten Ofen schieben. Nach 25-30 Minuten sind die Pfannkuchen fertig.

#### Schritt 2

Die Blaubeeren werden mit 2 dl Wasser, Zucker und Vanilleextrakt in eine kleine Pfanne gegeben und zum Kochen gebracht. Sobald die Masse kocht, die Temperatur reduzieren und alles ca. 6 Minuten weiter köcheln lassen.

#### Schritt 3

Maizena in 0.8 dl Wasser einrühren und sobald die Kochzeit der Blaubeeren um ist, die Maizena-Wasser-Mischung zu den Blaubeeren geben. Noch einmal kurz auf den Herd geben, bis das Maizena bindet.