



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

Dieter Schild

7. März 2015

### Maissuppe für 4 Personen

1	Zwiebel mittel	Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken.
1	Knoblauchzehe	In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Die Maiskörner beifügen, das Mehl darüber stäuben und alles kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 10 Minuten kochen lassen.
20 g	Butter	
400 g	Maiskörner, Dose	
1 EL	Mehl	
6 dl	Gemüsebouillon	Inzwischen den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in kleinste Würfelchen schneiden.
½	Peperoncino	Die Maissuppe mit dem Stabmixer pürieren. Rahm und Peperoncino beifügen und die Suppe nochmals 5 Minuten kochen lassen.
1.5 dl	Rahm	Suppe pikant mit Salz und Zitronensaft sowie je nach gewünschter Schärfe mit Cayennepfeffer abschmecken. Den Schnittlauch dazu schneiden. Sofort servieren.
	Salz	
1 TL	Zitronensaft	
	Cayennepfeffer	
1 Bd	Schnittlauch	

### Rüebli-Salat mit Trauben für 4 Personen

250 g	Weisse Trauben	Die Trauben abzupfen und halbieren und mit den Rüebli mischen.
600 g	Rüebli geraffelt	
1	Zitrone	
3 EL	Crème fraîche	Sauce: Zitronensaft, Crème fraîche, Honig und Öl verrühren.
1 EL	Honig	Die Sauce mit den Rüebli mischen und auf die Teller verteilen, mit Pfeffer bestreuen.
1 EL	Sonnenblumenöl	
	Pfeffer gemahlen	
75 g	Baumnußkerne	Die Nüsse hacken, Schnittlauch schneiden und über den Salat verteilen.
½ Bd	Schnittlauch	

### Kaninchen an Senfsauce für 6 Personen

4 EL	Mehl	Mehl, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller mischen.
2 TL	Salz	
	Pfeffer	Öl im Brattopf heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Fleisch portionenweise im gewürzten Mehl wenden und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten anbraten, herausnehmen, mit Senf bestreichen.
	Olivenöl	
1¼ kg	Kaninchenragout	Zwiebeln andämpfen, mit dem Wein ablöschen, Knoblauch dazupressen und auf die Hälfte reduzieren.
4 EL	Dijonsenf	
1	Zwiebel gehackt	Bouillon dazugiessen, Lorbeerblatt und Kräuter begeben, aufkochen, das Fleisch wieder begeben, Hitze reduzieren.
2 dl	Weisswein	
2	Knoblauchzehen	
3 dl	Fleischbouillon	
1	Lorbeerblatt	
1Zw	Estragon und Rosmarin	
100 g	schwarze Oliven	Ca. 1 Stunde zugedeckt leicht kochen. Lorbeerblatt und Kräuter herausnehmen.
2 EL	Dijonsenf	Oliven, Senf und Crème fraîche darunter mischen, nur noch heiss werden lassen, würzen.
180 g	Crème fraîche	
	Salz, Pfeffer	

## Rösti aus rohen Kartoffeln für 4 Personen

800 g	Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen, mit der Röstiraffel zerkleinern. In einer grossen Bratpfanne Butter und Öl leicht erwärmen, die Kartoffeln dazugeben, würzen, andrücken und bei kleiner Hitze braunbraten. Zum Wenden ein grosser flacher Teller auf die Rösti legen, die Bratpfanne umdrehen, so dass die Rösti auf dem Teller liegt. Die Pfanne wieder auf den Herd zurückstellen und die Rösti vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen und braunbraten.
15 g	Butter	
	Salz, Pfeffer	
15 g	Öl	

## Lauch gedämpft für 4 Personen

800 gr	Lauch	Lauch rüsten und in fingerlange Stücke schneiden. Diese bis zur Hälfte einschneiden und sorgfältig gut waschen, jedoch so dass der Lauch nicht auseinander fällt. Wasser leicht gesalzen aufkochen, den Lauch vorsichtig dazugeben und 10 – 20 Minuten weichkochen. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit flüssiger Butter übergiessen, sofort heiss servieren.
	Salz	
20 gr	Butter	

## Salzburger Nockerl für 4 Personen

6	Eiweiss	Die Eiweiss mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach Zucker und Vanillezucker dazugeben.
1 Pr.	Salz	
3 EL	Zucker	Die Eigelb verquirlen, mit einem Drittel des Eischnees locker vermengen und langsam unter den restlichen Eischnee mischen. Das Mehl sieben und unterrühren, die geriebene Zitronenschale vorsichtig unterziehen. Den Backofen auf 225°C vorheizen.
1 P	Vanillezucker	
3	Eigelb	
20 gr	Mehl	In einer flachen, servierfähigen Backform die Milch mit der Butter aufkochen lassen. Die Eischneemasse in die Form füllen, dabei, am besten drei grosse, hügelartige Nockerl formen.
½	Zitrone nur abgeriebene Schale	
3 EL	Milch	Die Nockerl in etwa 10 Minuten im Backofen goldbraun überbacken. Sie sollten innen noch cremig sein. Die Nockerl mit dem Puderzucker bestreuen und sofort servieren.
20 g	Butter	
2 EL	Puderzucker	