



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Dieter Lüscher

6. März 2010

Bölletünne für 1 Blech, Ø 24 cm

1	Kuchenteig, rund ausgewallt	Kuchenteig samt Backpapier ins Blech legen. Vorstehenden Teig nach innen legen und nach Belieben Randverzierung anbringen.
1 kg	Zwiebeln	
1 EL	Bratcreme	Mit Gabel Boden einstechen und bis zur Verwendung kalt stellen. Ofen auf 200°C vorheizen.
100gr	Speckwürfeli	
2	Eier	Zwiebeln in Streifen schneiden und in der heissen Bratcreme glasig dünsten. Abkühlen lassen. Speckwürfeli ohne Fettzugabe glasig dünsten. Eier, Maizena und Creme fraiche verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
1 EL	Maizena	
2 dl	Creme fraiche Salz, Pfeffer Muskatnuss	Zwiebeln auf Teig geben. Speck darüber streuen und Guss darauf verteilen. In der unteren Ofenhälfte ca. 40 Min. backen.

Härdöfelwäie für 1 Blech von Ø 28 cm

300 g	Kuchenteig, gekauft	Teig auswallen, das gefettete Blech damit belegen. Teigboden mit der Gabel mehrere Male einstechen.
Belag:		
600 g	Schalenskartoffeln vom Vortag	schälen, raffeln (Bircherraffel)
2 EL	Sonnenblumenöl oder Kochbutter	erwärmen
1	Zwiebel, fein geschnitten, Petersilie, Majoran oder Kerbel, fein gewiegt	andämpfen, den geraffelten Kartoffeln beifügen
60 g	Greyerzer	dazu raffeln
2 ½ dl	Milch	beigeben; die Masse soll feucht, aber nicht zu dünn sein
	Salz	nach Bedarf. Auf den Teigboden verteilen.
	Käse, gerieben, oder	Darüber streuen
4 EL	Eierguss	darauf verteilen
	Backen	Vorheizen auf höchster Stufe während 15 Minuten. Blech auf unterste Rille einschieben Backen bei 250-300°C Backzeit: ca. 25-30 Minuten

Salat für 4 Personen

200 g	Salat	Salat nach Saison
1 dl	Salatsauce	

Pouletbrüstli « Brasil » für 4 Personen

1	Chilischote	halbieren, entkernen, in eine Pfanne geben
½ TL	Curry, scharf wenig Salz	
3 dl	Weisswein	beifügen, aufkochen, zur Hälfte einkochen lassen, den Sud absieben
1	Maiskörner (250 g)	abschütten, gut durchspülen, abtropfen lassen, in den Sud geben, pürieren, beiseite stellen
2 EL	Olivenöl	erhitzen
1	Babyananas	schälen, den Strunk wegschneiden, in kleine Würfel schneiden
100 g	Lauch	in feine Ringe schneiden, gut waschen, zusammen mit den Ananas-würfelchen im Olivenöl dünsten bis der Lauch zusammengefallen ist, das Maispüree dazu giessen, aufkochen.
4	Pouletbrüstchen	in die Sauce legen, bei mittlerer Hitze zugedeckt während 15-20 Minuten weich schmoren, gelegentlich mit der Sauce übergiessen
	Salz, Pfeffer	abschmecken

Honig-Chilikartoffeln für 4 Personen

1 kg	Kartoffeln, festkochend	gründlich waschen, der Länge nach vierteln
2 EL	Knoblauchöl mit Peperoncini	
1 TL	Honig	
2 EL	Sesamsamen Salz	mit den Kartoffeln mischen, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech geben
		Backen: Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen während 15 Minuten backen.
1-2	Chilischoten	in feine Ringe schneiden, über die Kartoffeln streuen, während 15 Minuten fertig backen, nach Belieben einige Chiliringli erst nach dem Backen darüber streuen

Zwetschgencreme für 4 Personen

350 g	Zwetschgen	waschen, entsteinen, in Stücke schneiden, in eine Pfanne geben
½	Grapefruit, Saft	
2 EL	Zucker	
1	Zimtstange	beifügen, aufkochen, zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln
2 Bl.	Gelatine, eingeweicht	die Zimtstange herausnehmen, die Zwetschgen pürieren, die Gelatine unter das heisse Püree rühren, abkühlen lassen
180 g	Joghurt nature	darunter mischen
1 dl	Rahm	steif schlagen, darunter heben, die Creme in Dessertschalen verteilen, bis zum Servieren kühl stellen