



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

Hansruedi Kaspar

6. November 2010

### Kürbissuppe für 4 Personen

400 g Kürbisfleisch	Gehackte Zwiebel und in Ringe geschnittenen Lauch im Öl glasig dünsten.
400 g Kartoffeln (mehlig kochend)	Kürbisfleisch entkernen und würfeln, Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Kürbisfleisch und Kartoffeln zu den Zwiebeln und dem Lauch geben und mit der Bouillon übergiessen. Kochen bis das Gemüse weich ist (20 - 30 Min.) und dann pürieren.
1 Zwiebel	1 TL Balsamico-Essig zugeben - abschmecken.
1 Lauchstange	In vier Suppenteller verteilen und 1 EL Crème fraîche dazu geben.
6 dl Gemüsebouillon	
Öl, Salz, Pfeffer, Aromat	
Balsamico-Essig	
Crème fraîche	

### Balsamico Salatsauce

2dl Sonnenblumenöl	Zwiebel, Knoblauch und Schnittlauch fein hacken.
1dl Rotweinessig	Essig, Balsamico, Zwiebeln, Knoblauch Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Paprika in eine Schüssel geben.
0,5dl Balsamico	Gut verrühren und das Öl langsam beigegeben.
50g Zwiebeln	Nach Belieben würzen.
10g Knoblauch	In eine Flasche abfüllen.
10g Schnittlauch	
Salz, Pfeffer	
Paprika.	Ist im Kühlschrank 2 - 3 Wochen haltbar.

### Nüsslisalat mit Ei für 4 Personen

100g Nüsslisalat	Das Ei 10 Minuten kochen.
1dl Balsamico Salatsauce	Nüsslisalat sauber waschen und eventuelle Würzelchen vom Stiel wegschneiden. Das gekochte Ei hacken. Am einfachsten ist es mit einer Draht-Schaumkelle.
1 Ei	Der gewaschene Nüsslisalat in eine Schüssel geben. Balsamico Salatsauce beigegeben und gut vermengen. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Gehacktes Ei über den Salat verteilen.

### Trockenreis für 4 Personen

Reis nach Angaben auf der Packung kochen

## Filet-Gulasch Stroganoff für 4 Personen

1	Zwiebel geh.	Zwiebeln anziehen, mit Bratensauce ablöschen.
2 dl	Bratensauce	Wenn zu dick, etwas Wasser nachgeben.
1	Tomate gehackt	Tomate, Champignons und Cornichons geschnitten begeben.
150 gr	Champignons	Ca. 4 Minuten leicht kochen.
6	Cornichons in Streifen	
600 gr	Rindsfilet oder zarte Huft	Fleisch in 1-2 cm Streifen schneiden. In einer zweiten Pfanne kurz anbraten, es sollte aussen braun und innen rosa sein.
½ dl	Ketchup	Ketchup der Sauce begeben, gut verrühren.
1 dl	Halbrahm Paprika, Pfeffer Salz, Bouillon	Halbrahm und Fleisch begeben, würzen und sofort auf eine vorgewärmte Platte anrichten.

## Bohnenbündel für 4 Personen

500 gr	grüne Bohnen frisch	Bohnen putzen, blanchieren, abkühlen.
8 Sch	Bratspeck	Portionengerechte Menge Bohnen auf den Speck legen und einrollen.
1 kl.	Zwiebel geh.	Die Enden der Bohnen ablängen und die Bündel in eine feuerfeste Form legen.
1	Knoblauch gepresst	
1 dl	Gemüsebouillon Bohnenkraut	Zwiebeln, Knoblauch, Bouillon, Bohnenkraut begeben und im Ofen bei ca. 180°C, etwa 20 Minuten zugedeckt dünsten.

## SCHNELLES TIRAMISU für 4 Personen

8	Löffelbiskuits	1. Je 2 Löffelbiskuits auf einen Teller legen.
3 EL	heisser Espresso	Espresso mit Honig und Rahm oder Likör verrühren, Löffelbiskuits damit beträufeln.
1 TL	Honig	
1 EL	Rahm oder Himbeerlikör	Himbeeren darüber verteilen.
100 g	tiefgekühlte Himbeeren, angetaut	
Quarkmasse:		2. Quark mit Zucker und Vanillezucker verrühren, Rahm darunterziehen.
150 g	Quark	
3 EL	Zucker	Kurz vor dem Servieren Quarkmasse über die Himbeeren verteilen, garnieren.
1 TL	Vanillezucker	
1 dl	Rahm, steif geschlagen	Je nach Saison frische Früchte verwenden.