



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

André Gloor

8. Januar 2011

Tiroler Wein-Gemüse-Suppe für 4-6 Personen

150 g	Rüebli	Rüebli, Sellerie und Lauch rüsten. Zuerst der Länge nach in Scheiben, dann in Streifen und diese in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
150 g	Sellerie	
150 g	Lauch	
1	Zwiebel, mittelgross	In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Gemüse darin andünsten. Das Mehl in ein feines Siebchen geben, darüber stäuben und kurz mitdünsten. Dann unter Rühren langsam den Weisswein sowie die Bouillon dazugiessen. Die Suppe ungedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten kochen lassen.
30 g	Butter	
1 EL	Mehl, gehäuft	
3 dl	Weisswein	
4 dl	Gemüsebouillon	
3	Eigelb	Inzwischen Eigelb und Rahm verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Den Schnittlauch mit einer Schere in feine Röllchen schneiden.
2 dl	Rahm	
	Salz Pfeffer	Am Ende der Kochzeit unter Rühren die Rahm-Ei-Mischung zur Suppe geben und diese nur noch gut heiss werden lassen, jedoch nicht mehr kochen lassen. Die Wein-Gemüse-Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.
1 Pr.	Muskat	
1 Bd.	Schnittlauch	

Chicoréeschiffchen für 4 Personen

1	Chicorée gross	Chicorée rüsten, 8 grosse Blätter beiseitelegen, Rest in kleine Würfel schneiden.
2 Sch.	Schinken	Schinken, Peperoni, Gurken ebenfalls klein würfeln.
1 rote	Peperoni	
2	Essiggurken	Von der Petersilie 4 schöne Zweige für die Garnitur weglegen, Rest fein hacken. Alles mit dem Halbrahm mischen, würzen und in die grossen Chicoréeblätter füllen. Auf die Teller verteilen und mit Petersilie garnieren.
1 Bd.	Petersilie	
1.8 dl	saurer Halbrahm	
	Salz, Pfeffer	

MOSTKARTOFFELN MIT ROSMARIIN für 4 Personen

2 dl	Süssmost (Apfelsaft)	Süssmost auf $\frac{1}{4}$ einkochen, Bouillon und Rahm dazugeben aufkochen. Knoblauch dazupressen, Rosmarinzweig beifügen und würzen.
22 gr	Bouillon	
3 dl	Vollrahm	Kartoffeln dazugeben und offen bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind und die Flüssigkeit cremig ist. Rosmarinzweig entfernen und servieren.
2	Knoblauchzehe	
2	Rosmarinzweige	
	Salz, Pfeffer	
800 g	Kartoffeln, z.B. Urgenta, in Würfel geschnitten	Passt zu Saucisson und Fleisch. Zu Fisch statt Rosmarin Dill verwenden.

Fiakergulasch für 4 Personen

4 ½ Bd.	Zwiebeln, gross Majoran	Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Majoranblättchen ebenfalls hacken.
1 kg	Rindsragout Salz, Pfeffer	Das Rindsragout mit Salz und Pfeffer würzen. In 3–4 Portionen in der heissen Bratbutter anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
50 g 2 EL 2 EL 5 dl	Bratbutter Paprika, edelsüss Tomatenpüree Fleischbouillon	Wenn nötig etwas Bratbutter nachgeben und die Zwiebeln im Bratensatz unter Wenden andünsten. Den Paprika darüberstäuben und kurz mitdünsten. Dann das Tomatenpüree, die Bouillon und den Majoran beifügen. Das Fleisch wieder dazugeben, alles gut mischen und zugedeckt auf kleinem Feuer 2½–3 Stunden schön weich schmoren. Regelmässig die Flüssigkeit kontrollieren; kocht sie zu stark ein, etwas Bouillon nachgiessen.
150 g 1 EL 1 EL 1 EL 4 4 ½ Bd.	Crème fraîche Butter, weich Mehl, gestrichen Butter Eier Gewürzgurken Petersilie	Am Ende der Garzeit die Crème fraîche mit heisser Saucenflüssigkeit verrühren und beifügen. Die weiche Butter und das Mehl mit einer Gabel verkneten und in Flocken in die leicht kochende Sauce geben. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch 5 Minuten kochen lassen. Inzwischen in einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Eier in die Pfanne aufschlagen und zu 4 Spiegeleiern braten. Die Gewürzgurken fächerartig aufschneiden. Die Petersilie fein hacken. Das Gulasch in tiefen Tellern anrichten, je 1 Spiegelei daraufgeben, mit der Petersilie bestreuen und mit den Gurken garnieren.

Orangencreme für 6 Personen

1 P.	Vanillepuddingpulver, zum Kochen	Über einer kleinen Schüssel die gelbe Schale von 1 Orange dünn abreiben. Alle Orangen auspressen; es soll 5 dl Orangensaft vorhanden sein.
	Orangenscheibe, zur Garnitur	1 dl Orangensaft zur Orangenschale geben. Puddingpulver, Zucker, Vanillezucker und nach Belieben Orangenlikör beifügen und glatt rühren.
6 2 EL 1 P.	Orangen, gross Zucker Vanillezucker, Bourbon	In einer mittleren Pfanne den restlichen Orangensaft erhitzen. Vom Feuer ziehen und die Puddingpulvercreme kräftig unterrühren. Wieder auf die Platte zurückgeben und unter Rühren nochmals aufkochen, bis die Creme schön bindet. In eine Schüssel umgiessen und die Oberfläche mit Klarsichtfolie belegen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bilden kann. Bis zum Servieren kalt stellen.
2 EL	Orangenlikör, nach Belieben	
2 dl	Rahm	Den Rahm steif schlagen. Unter die Orangencreme ziehen. Diese in Dessertschalen füllen und mit Orangenschnitzen garnieren.