



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Dieter Schild

5. April 2011

Äplersuppa für 4 Personen

1	Ziebel, fein geh.	Zwiebel in der Butter andünsten.
30 gr	Butter	
800 gr	Kartoffeln geschält klein gewürfelt	Kartoffeln begeben, kurz mitdünsten, mit Bouillon ablöschen.
1 l	Fleischbouillon	Kartoffeln weich kochen und mit einem Stössel zerdrücken oder im Mixer pürieren. Rahm und Käse schmelzen lassen.
1 dl	Rahm	
80 gr	Alpkäse gerieben	
2 EL	Kräuter gehackt Salz, Pfeffer	Kurz vor dem Servieren Kräuter begeben und abschmecken.

Dinkelbrot

1 kg	Dinkelmehl	Alle Zutaten zu einem Teig kneten und diesen 30 Minuten an einem kühlen Ort unter einem Tuch aufgehen lassen. Teig in zwei Hälften portionieren und zu zwei länglichen Laiben formen. Nach kurzer Ruhezeit (an kühlem Ort) Oberflächen einschneiden und in vorgeheiztem Ofen bei 220 °C 35 Minuten backen.
6 dl	kalt Wasser	
1½ TL	Salz	
2 EL	Joghurt	
30 g	Butter	
40 g	Frischhefe	

Sälbergmacht Nudli für 4 Personen

200 gr	Mehl	Mehl und Maisgriess miteinander vermischen. In der Mitte vom Mehl ein Loch machen und das Ei, Wasser, Muskat und ca. zwei Prisen Salz in das Loch geben. Das Ganze vermischen, bis es ein zäher Teigknollen wird. Der Teig soll richtig geknetet und geschlagen werden. Anschliessend den Teig ca. 1 Std. ruhen lassen. Auf einer glatten, mit Mehl bestäubten Oberfläche den Teig gleichmässig auswallen. Beim Auswallen regelmässig mit Mehl bestäuben und wenden. Der Teig sollte nach dem auswallen ca. 1mm dick sein. Mit einem Messer den Nudelteig in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Auf einem Küchentuch auslegen und etwas antrocknen lassen. Die Nudeln noch einmal mit Mehl bestäuben und dann in kochendem Wasser kochen, bis sie obenauf schwimmen. Die Kochzeit beträgt je nach Dicke der Nudeln 2-5 Minuten.
40 gr	Maisgriess	
1 dl	Wasser	
1	Ei	
	Salz	
1 Msp	Muskat	

Rinderschmorbraten für 4 Personen

1,2 kg Rinderschmorbraten dickes Bugstück	Das Fleisch von Haut, Sehnen und Fett befreien, salzen und pfeffern. Die Möhren, 1 Zwiebel und den Sellerie schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und zu einem Sträußchen binden.
Salz Pfeffer	
2 Möhren	
2 Zwiebeln	Den Backofen auf 220 °C vorheizen. 2 EL Öl und die Butter in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin gleichmäßig rundum anbraten. Das Gemüse und das Tomatenmark kurz mitrösten. Mit dem Wein ablöschen und das Kräutersträußchen hinzufügen. Im Ofen 30 Minuten zugedeckt schmoren. Die Temperatur auf 180 °C herunterschalten.
120 g Knollensellerie	
2 Zweige Thymian	
1 Zweig Rosmarin	
3 Stiele Petersilie	
3 EL Öl	Weitere 1 bis 1½ Stunden schmoren, dabei mehrfach zunächst mit Fleischfond, dann mit dem entstandenen Bratenfond übergießen. Die restliche Zwiebel schälen und fein hacken. Die Tomaten abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden. Den Schmorbraten aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und dabei das Gemüse leicht ausdrücken.
2 EL Butter	
2 EL Tomatenmark	
2 dl Rotwein	
3 dl Fleischfond aus dem Glas	
50 g getrocknete Tomaten (in Öl)	
40 g schwarze Oliven	Die Zwiebel im restlichen Öl andünsten. Die Tomaten, Oliven und die gehackten Kräuter dazugeben. Kurz mit andünsten, die passierte Sauce dazugießen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Speisestärke binden. Den Braten in Scheiben schneiden, anrichten und mit der Sauce begießen.
1 EL gehackte Kräuter (z. B. Thymian, Rosmarin)	
Speisestärke zum Binden	

Garamelchöpfli für 4 Personen

100 g Zucker	Zucker in einer weiten Pfanne karamellisieren. Pfanne von der Platte nehmen. Karamell sofort mit Wasser ablöschen und Pfanne zudecken, sirupartig einköcheln. Karamell in Förmchen verteilen.
½ dl Wasser, heiss	
5 dl Milch	Milch mit Vanillemark und -stängel in der gereinigten Pfanne aufkochen. Eier, Eigelb und Zucker in einer grossen Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren (nicht schaumig).
1 Vanillestängel ausgeschabtes Mark und Stängel	Vanillemilch unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen dazugießen. Durch ein Sieb in einen grossen Messbecher giessen. Leicht auskühlen lassen.
3 Eier	
5 Eigelb	
90 g Zucker	In die Förmchen verteilen. Förmchen auf ein Tuch in ein ofenfestes Gefäss stellen. 80°C heisses Wasser dazugießen, bis sie zu zwei Dritteln im Wasser stehen.
	Caramelchöpfli in der Mitte des auf 160°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten stocken lassen. Dann herausnehmen und in den Förmchen auskühlen lassen.