



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

André Gloor

7. Januar 2012

### Crostini mit Nuss-Champignons für 12-14 Stück

20 g	geschälte Mandelkerne	1. In einer Pfanne die Mandeln ohne Fettzugabe leicht rösten. Dann zusammen mit den Pistazien grob hacken. In einen hohen Becher geben.
20 g	Pistazien	2. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls grob hacken. Knapp die Hälfte der Petersilie für die Garnitur beiseite legen. Restliche Petersilie und Rosmarinnadeln fein hacken. Zu den Nüssen geben. Die erste Portion Olivenöl (1) beifügen, alles leicht salzen und pfeffern und mittelfein pürieren.
2	Knoblauchzehen	3. Die Champignons rüsten und in dünne Scheiben schneiden.
1 Bd	glattblättrige Petersilie	4. In einer Bratpfanne 2-3 Esslöffel Olivenöl (2) kräftig erhitzen. Die Champignons darin auf grossem Feuer braten; ziehen sie Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und sofort mit der Nuss-Kräuter-Paste mischen.
1 Zw.	Rosmarin	5. Das Frischback-Baguette schräg in 12-14 Scheiben schneiden; die Enden werden nicht verwendet. Auf ein Blech geben. Im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen im oberen Drittel des Ofens golden backen.
½ dl	Olivenöl (1)	6. Die Crostini mit den Nuss-Champignons belegen und mit der beiseitegelegten Petersilie garnieren. Die Crostini können lauwarm oder ausgekühlt serviert werden.
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	
300 g	kleine Champignons Olivenöl zum Braten (2)	
1	Frischback-Baguette	

### Crostini mit Ricotta, Dörrotomaten und Oliven für 12-14 Stück

250 g	Ricotta	1. Den Ricotta in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Inzwischen die Petersilie und das Basilikum fein hacken.
½ Bd	glattblättrige Petersilie	2. Ricotta und Parmesan in eine Schüssel geben. Die Kräuter beifügen und die Masse mit Salz sowie Pfeffer würzen.
½ Bd	Basilikum	3. Die Dörrotomaten auf Küchenpapier gut trockentupfen. In Streifen schneiden und diese halbieren. Die Oliven entsteinen und in Streifen schneiden. Beides mischen.
50 g	geriebener Parmesan Salz, Pfeffer aus der Mühle	4. Das Frischback-Baguette schräg in 12-14 Scheiben schneiden; die Enden werden nicht verwendet. Auf ein Blech geben. Die Knoblauchzehe in ein Schüsselchen pressen und mit dem Olivenöl mischen. Die Brotscheiben damit bestreichen.
6	in Öl eingelegte Dörrotomaten	5. Die Brote im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen im oberen Drittel golden backen. Herausnehmen. Zuerst die Ricottamasse, dann die Dörrotomaten-Oliven-Mischung darauf verteilen.
6	schwarze Oliven	6. Kurz vor dem Servieren die Crostini nochmals im 230 Grad heissen Ofen im oberen Drittel etwa 3 Minuten erhitzen.
1	Frischback-Baguette	
1	Knoblauchzehe	
3 EL	Olivenöl	

## Longdrink Kir Royal

1/8 L Sekt  
2 cl Creme de Cassis

Für Kir Royal eisgekühlten Sekt in ein hohes Sektglas füllen. Creme de Cassis vorsichtig in den Sekt laufen lassen, so daß der Boden vom Glas noch hell bleibt und sich der Sekt nach oben hin langsam rot färbt.

## Die beste Gulaschsuppe für 6-8 Personen

500 g Rindfleisch zum  
Schmoren  
(z.B. Schulter)

500 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen

40 g Butter (1)

2 EL edelsüßes  
Paprikapulver  
Salz, Pfeffer

3 dl Rotwein  
1,2 L Fleischbouillon

200 g gehackte  
Pelatitomaten

2 Lorbeerblätter  
2 Nelken

1 EL weiche Butter (2)  
1 EL Mehl

2 gr Kartoffeln  
1 gr rote Peperoni

1 Bd Petersilie  
1 dl Rahm  
150 g Creme fraiche

1. Das Fleisch in dünne Scheiben und diese in kleine Würfelchen schneiden.
2. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheibchen schneiden.
3. In einer grossen Pfanne die Butter (1) schmelzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch beifügen und unter häufigem Wenden im eigenen Saft etwa 15 Minuten hellgelb und sehr weich dünsten.
4. Paprikapulver über die Zwiebeln stäuben und alles gut mischen. Dann die Rindfleischwürfelchen beifügen und alles unter häufigem Rühren nochmals 10 Minuten dünsten.
5. Erst jetzt die Zutaten in der Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen. Dann den Rotwein, die Bouillon sowie die Tomaten beifügen und die Suppe aufkochen. Die Lorbeerblätter mit den Nelken bestecken und dazugeben. Die weiche Butter (2) und das Mehl mit einer Gabel verkneten und in die leicht kochende Suppe rühren. Diese zugedeckt auf kleinem Feuer je nach Fleischqualität 60-75 Minuten kochen lassen.
6. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Die Haut der Peperoni nach Belieben mit dem Sparschäler entfernen. Dann die Peperoni halbieren, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Kartoffeln und Peperoni etwa ½ Stunde vor Ende der Kochzeit beifügen und weich kochen. Die Suppe mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
7. Die Petersilie fein hacken.
8. Den Rahm steif schlagen. Mit der Creme fraiche mischen und die Masse mit Salz sowie Pfeffer würzen.
9. Zum Servieren die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten, jeweils 1 Klacks Rahmmischung daraufgeben und mit etwas Petersilie bestreuen.

## Spaghetti mit Rüebl-Speck-Sauce und Feta für 4 Personen

500 g Rüebl	1. Die Rüebl schälen, der Länge nach in Scheiben, dann in Streifen und diese in Würfelchen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Specktranchen in Streifen schneiden. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.
1 gr Zwiebel	
200 g magere Bratspecktranchen	2. In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Den Speck darin anbraten. Dann Zwiebel und Rüebl beifügen und kurz mitdünsten. Den Thymian beifügen, Weisswein und Gemüsebouillon dazugiessen und alles zugedeckt kochen lassen, bis die Rüebl knapp weich sind. Am Schluss wenn nötig die Garflüssigkeit ungedeckt noch leicht einkochen lassen. Die Gemüsesauce wenn nötig mit Salz sowie reichlich Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
½ Bd Thymian	
4 EL Olivenöl	3. Während die Sauce kocht, reichlich Salzwasser aufkochen. Die Spaghetti darin bissfest garen.
2 dl Weisswein	
2 dl Gemüsebouillon Salz, Pfeffer	4. Inzwischen den Feta zerbröseln.
400 g Spaghetti	5. Die Spaghetti abschütten und in die Pfanne zurückgeben. Mit der Rüebl-Speck-Sauce sowie der Hälfte des Fetas mischen. Die Spaghetti in tiefen Tellern anrichten und mit dem restlichen Feta bestreuen. Sofort servieren.
150 g Feta	

## Apfelcreme mit Mandelkrokant für 6 Personen

1 kg Äpfel	1. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Schnitze schneiden. Mit Zitronen- und Apfelsaft in eine weite Pfanne geben. Den Zucker darüberstreuen. Die Äpfel zugedeckt weich kochen, bis sie zerfallen. Vom Feuer nehmen. Mit einem Schwingbesen kräftig rühren. Auskühlen lassen.
Saft von 1 Zitrone	
1 dl Apfelsaft	
80 g Zucker	2. Den Rahm steif schlagen und unter das Apfelmus ziehen. Je nach Süsse der Äpfel die Creme wenn nötig leicht nachzuckern.
1½ dl Rahm	3. Für den Krokant ein Blech mit Backpapier belegen.
Krokant:	4. In einer Pfanne den Zucker bei Mittel-hitze langsam zu hellbraunem Caramel schmelzen. Die Mandelstifte beifügen und alles gut mischen. Sofort auf das vorbereitete Blech schütten. Auskühlen lassen.
100 g Zucker	
100 g Mandelstifte	5. Die Zuckermanteln in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz nicht zu fein zerschlagen.
	6. Die Apfelmuscreme in Gläsern oder Dessertschalen anrichten, kühl stellen.
	7. Krokant darüber verteilen. Sofort servieren.

glöggli-chuchi



leutwil