



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Dieter Schild

3. März 2012

Dinkelbrot

1 kg Dinkelmehl
6 dl kaltes Wasser
1½ TL Salz
2 EL Joghurt
30 g Butter
40 g Frischhefe

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.

Zwiebelkuchen mit Speck für 4 Personen

Für den Teig:

½ Würfel Hefe (21 g)
1.5 dl Lauwarme Milch
Zucker
300 g Mehl
Salz

Für den Belag:

1 kg Zwiebeln
175 g Frühstücksspeck
¼ TL gem. Kümmel
400 g saure Sahne
3 Eier
Salz • Pfeffer

Fett für das Backblech

1. Für den Teig die Hefe in der lauwarmen Milch mit 1 Prise Zucker glatt rühren. Mehl und ½ TL Salz dazugeben und alles mit den Knethaken des elektrischen Rührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Für den Belag die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Speck in Würfel schneiden und in einem großen Topf anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Den Kümmel unterrühren.

3. Die saure Sahne mit den Eiern, ½ TL Salz und Pfeffer verquirlen. Dann mit der Zwiebel-Speck-Masse vermengen.

4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Das Backblech einfetten und den Teig direkt auf dem Blech ausrollen, dabei einen kleinen Rand formen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

5. Die Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen etwa 35 Minuten backen. Nach Belieben mit Schnittlauch garnieren. Zu Zwiebelkuchen schmeckt am besten ein Weißwein oder Federweisser.

Erbsencremesuppe mit Reis für 4 Personen

20 g Butter
1 Schalotte
60 g Langkornreis
1,2 L Gemüsebouillon
150 g frische grüne Erbsen
Salz Pfeffer
100 g Schlagrahm

1. Die Schalotte schälen und fein hacken, in der Butter andünsten. Den Reis zufügen und mitdünsten, mit einem Liter Gemüsebouillon ablöschen, aufkochen, bei schwacher Hitze 20 bis 30 Minuten köcheln lassen.

2. Die Erbsen in der restlichen Gemüsebouillon einige Minuten köcheln, mit der Bouillon pürieren und durch ein Sieb streichen.

2 EL fein gehackter Kerbel

3. Das Erbsenpüree zur Reissuppe geben, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Anrichten. Mit Schlagrahm und Kerbel garnieren.

Kartoffelstock für 4 Personen

800 g	mehlig kochende Kartoffeln	Kartoffeln in Stücke schneiden. Zugedeckt im gelochten Siebeinsatz ca. 25 Minuten gut weich dämpfen.
50 g	Butter, weich	Milch und Butter erwärmen.
1 ½ dl	Halbrahm	Zu den Kartoffeln geben und alles mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts zu einem weichen Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
	Salz, Pfeffer Muskatnuss gerieben	
wenig	glatte Petersilie	Zum Servieren Petersilie darüber zupfen.

Fleischvögel für 4 Personen

4	Rindssaft schnitzeln dünn ca. 150 gr Salz, Pfeffer	1. Rindsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, je 1 Stängelchen Speck
200 g	Kochspeck in Stängelchen	und Brot an den Rand legen, einrollen.
2-3	Brotscheiben in Stängelchen	Mit einem Zahnstocher fixieren.
1 EL	Rapsöl	2. Die Fleischvögel in einer Bratpfanne im Rapsöl braun braten, mit
2 EL	Mehl	Mehl bestäuben und bräunen lassen, mit dem Rotwein und der
1 dl	Rotwein	Bratensauce ablöschen.
3 dl	Bratensauce	Besteckte Zwiebel und Rüeblli beigeben,
1	Zwiebel mit Lorbeerblatt und 3 Nelken, besteckt	45 Minuten köcheln lassen, vor dem Servieren mit Rahm
2-3	Rüeblli, in Scheiben	verfeinern.
3 EL	Rahm	

Schokokuchen de Luxe mit Crème double für 1 Kuchen

100 g	Butter	Den Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.
150 g	Zucker	Butter und Zucker schaumig schlagen.
3	Eier	Eier, Mehl, aufgelöste Kuvertüre und Kakao dazugeben und 10
50 g	Mehl	Minuten weiterschlagen.
120 g	dunkle Kuvertüre	Die Schokomasse in eine Springform (26 cm Ø) füllen und
2 EL	Kakaopulver	20-25 Minuten im Ofen backen. Auf einen Gitterrost stürzen und abkühlen lassen.
250 g	Crème double	Den Kuchen in Stücke schneiden, mit der Crème double anrichten und servieren.