



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

Kurt Gloor, Dieter Schild

5. Juni 2010

### Gschprützte Wyse für 4 Personen

1 dl	Holunderblüten-Sirup unverdünnt	Sirup und fein geschnittene Pfefferminze verrühren, ca. 1 Stunde ziehen lassen, absieben.
2 EL	Pfefferminze	
8	Eiswürfel	Sirup in Gläser verteilen, Eiswürfel, Pfefferminzblätter und dünn abgeschälte Zitronenschalen beigegeben.
4	Pfefferminzblätter	
1	Zitrone nur Schale	
4 dl	Weisswein	
3 dl	Mineralwasser kalt	Wein und Mineralwasser dazugiessen.

### Mediterrane Quiche für 1 Quiche

Für den Teig:		Mehl, Wasser, Milch, Weißwein und Salz in eine Schüssel geben, Hefe dazugeben, auflösen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
150 g	Weizenmehl	
3 EL	Wasser	
3 EL	Milch	
3 EL	Weisswein	
½ TL	Salz	Die Paprikaschoten waschen, vierteln und entkernen. Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebeln vierteln, die Knoblauchzehen in sehr feine Streifen schneiden. Den Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.
20 g	Hefe	Das vorbereitete Gemüse mit den Thymianblättchen, Knoblauch und Olivenöl vermischen, mit frisch gemahlenem Pfeffer und Fleur de Sel würzen.
2	rote Paprika	Den aufgegangenen Hefeteig leicht mit Mehl bestäuben und auf Backpapier dünn ausrollen.
2	gelbe Paprika	Den Hefeteig in eine Quiche-form geben und mit dem Gemüse belegen. Den Brie in dünne Scheiben schneiden und auf dem Gemüse verteilen. Die Teigländer nach innen umklappen.
1	Zucchini	Die Quiche im unteren Drittel des Ofens ca. 25-30 Minuten backen und anschließend heiß servieren.
2	rote Zwiebeln	
2 Zw.	Thymian	
2	Knoblauchzehen	
3 EL	Olivenöl	
	Pfeffer aus der Mühle	
	Fleur de Sel	
200 g	Brie	

### Griechischer Bauernsalat für 4 Personen

4	mittlere Tomaten (400 g)	Tomaten in Schnitze schneiden, Lattich rüsten und grob schneiden.
150 g	Lattich	
1	kleine Zwiebel	Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden, den Fetakäse in Würfel schneiden.
100 g	Fetakäse	
12	schwarze Oliven	
Sauce :		Alles vorsichtig mischen.
1 KL	OSWALD Basilic	
0.7 dl	Olivenöl	
0.5 dl	Rotweinessig	Sämtliche Saucenzutaten gut vermischen und kurz vor dem Servieren den Salat zubereiten.
½ ML	OSWALD Italiana	

## Kartoffel-Broccoli-Gratin für 4 Personen

500 g Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden.
300 g Broccoli	Broccoli-Röschen in Scheiben schneiden.
1 Zwiebel	Die gehackte Zwiebeln, Thymian, Vollrahm, Wasser und die -
Wenig Thymian	Bouillon aufkochen.
200 g Vollrahm	Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze zugedeckt
2 dl Wasser	ca. 10 Min. garen. Am Schluss den Broccoli ca. 5 Min.
1 TL Bouillonpulver	mitgaren.
1 Ecke Schmelzkäse	Kartoffeln und Broccoli mit einer Schaumkelle auf einer
Pfeffer, Muskat	eingefetteten Gratinform verteilen. Schmelzkäse im Sud
Salz	schmelzen lassen, mit Pfeffer, Muskat und evtl. noch etwas
	Salz abschmecken und über das Gemüse giessen.
	Backofen vorheizen 200°C. Backen ca. 20 Min.

## Cordons bleus für 4 Personen

4 Kalbsplätzli vom Eckstück oder von der Nuss, je ca. 125 g	vom Metzger aufschneiden lassen.
Marinade	
1 TL Senf	
1 TL Zitronensaft	
wenig Rosmarin und Salbei, gehackt	mischen, die Innenseite der Cordons bleus damit bepinseln.
Füllung	
2 Tranchen Vorderschinken halbiert	das Fleisch damit belegen, darauf achten, dass die Käsescheiben nicht zu gross sind
4 schmale Scheiben Greyerzerkäse	
Zahnstocher	zum Verschliessen der gefüllten Plätzli
½ TL Salz	die Cordons bleus würzen
Panade	Cordons bleus panieren
1 EL Mehl	Fleisch darin wenden oder Mehl mit einem Sieb über das Fleisch streuen
1 Ei, verklopft wenig Salz	das Ei würzen, die bemehlten Schnitzel darin wenden
4 EL Paniermehl	Schnitzel darin wenden, die Panade gut andrücken, damit sie beim Braten nicht abfällt
1-3 Esslöffel Sais Öl	in der Bratpfanne erhitzen, die Cordons bleus nicht zu schnell braten, damit die doppelten Plätzli gut durchbraten können.

## Basilikum-Balsamico-Erdbeeren für 4 Personen

500 g Erdbeeren	Erdbeeren waschen, rüsten und in Stücke schneiden. Mit
2 EL Aceto balsamico	Balsamico und 40 g Zucker vermischen. Wenig Basilikum
80 g Rohrzucker	beiseite legen. Rest hacken, mit den Erdbeeren mischen und
1 Bd. Basilikum	in Gläser verteilen.
1 Bio Orange	Bio Orange gut waschen. Orangenschale mit dem
250 g Mascarpone	Zestenmesser fein abziehen. Orange auspressen.
2 Amaretti, 40 g	Saft der Bio Orange mit Mascarpone und dem restl. Zucker
	vermischen. In die Gläser über die Erdbeeren verteilen.
	Orangenzesten und Amaretti fein hacken. Darüber streuen. Mit
	beiseite gelegtem Basilikum garnieren. Im Kühlschrank kühl
	stellen.