



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

Dieter Schild

2. Feb. 2008

### Batavia mit Thunfisch für 4 Personen

|        |                    |   |
|--------|--------------------|---|
| 300 gr | Thunfisch (Dose)   | Thunfisch abtropfen lassen, mit einer Gabel zerpfücken.               |
| 2      | Frühlingszwiebeln  | Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.             |
| 4      | Tomaten            |   |
| ½      | Bataviasalat       | Tomaten abrausen und würfeln, dabei Stielansätze entfernen.           |
| 50 gr  | schwarze Oliven    |   |
| 2      | hart gekochte Eier | Salat putzen, waschen, trocken schleudern, zerpfücken.                |
| 2      | Toastbrot Scheiben | Alles vorsichtig mit Oliven mischen, auf Tellern anrichten.           |
| 2 EL   | Butter             |   |
| 1 EL   | Olivenöl           | Eier pellen, vierteln. Toast würfeln, in der erhitzten Butter rösten. |
| 1 EL   | Weissweinessig     |   |
|        | Salz, Pfeffer      | Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Petersilie und Mayonnaise verrühren.        |
| 1 EL   | Petersilie geh.    |   |
| 3 EL   | Mayonnaise         | Mit Croûtons und Ei auf den Salat geben.                              |

### Zwiebelkuchen für 4 Personen (Kuchenform 28 cm Durchmesser)

|        |               |  |
|--------|---------------|--|
| 300 gr | Kuchenteig    | Backofen auf 200°C vorheizen.  |
| 1 EL   | Rapsöl        | Teig rund ausrollen und in die eingefettete Form legen.                                  |
| 300 gr | Zwiebeln      | Zwiebeln halbieren, die Hälften in Scheiben schneiden, im Rapsöl glasig dünsten.         |
| 2      | Eier          | Eier und Crème fraîche verrühren, Zwiebeln zufügen, würzen, auf den Teigboden verteilen. |
| 250 gr | Crème fraîche |  |
|        | Salz, Pfeffer | Kuchen auf der untersten Schiene in den Ofen schieben, bei 200°C 30 - 40 Minuten backen. |
|        | Muskatnuss    |  |

### Kartoffelgnocchi für 4 Personen

|        |                            |   |
|--------|----------------------------|---|
| 400 gr | mehlig kochende Kartoffeln | Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Im Dampf weich garen, 20 bis 30 Minuten.  |
| 2      | Eigelbe                    | Die noch warmen Kartoffeln durch das Passevite drehen, Eigelbe mit der Butter unterrühren, erkalten lassen.   |
| 1 EL   | Butter                     | Das Mehl einkneten, mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen.  |
| 120 gr | Weissmehl                  | Den Kartoffelteil in 3 Portionen teilen, daraus 3 Rollen von etwa 1cm Durchmesser formen und diese in 2 cm lange Stücke schneiden.  |
|        | Salz, Pfeffer              | Nach Belieben oval formen für ein Muster über eine Gabel rollen.  |
|        | Muskatnuss                 |   |
|        | Butter                     | In einem grossen Kochtopf reichlich Salzwasser aufkochen, Gnocchi portionenweise in das Kochwasser geben, an die Oberfläche steigen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in einer Schüssel mit wenig Butter mischen, warm stellen. |

## **Geschnetzeltes Rindfleisch an Rotweinsauce** für 4 Personen

|                     |                              |   |
|---------------------|------------------------------|---|
| 600 gr              | Rindfleisch,<br>geschnetzelt | in eine Schüssel geben.   |
| Marinade:           |                              |   |
| 4 EL                | Pflanzenöl                   |   |
| 1 dl                | Cognac                       | darübergießen   |
| 1                   | Lorbeerblatt,<br>zerdrückt   |   |
|                     | Pfeffer,                     |   |
| 1/4 TL              | Thymian                      |   |
| 1/4 TL              | Salbei                       |   |
| 1/4 TL              | Rosmarin                     | beigeben, gut mischen, über Nacht zugedeckt kühl stellen und marinieren |
| 1/4 TL              | Basilikum                    |   |
| 100 gr              | Speckwürfel                  | im Bratopf glasig werden lassen   |
| Fleisch, abgetropft |                              |   |
|                     |                              | portionenweise kräftig anbraten   |
| 1                   | Zwiebel, gehackt             | beigeben, kurz mitdämpfen   |
| 2 dl                | Rotwein                      | ablöschen, halb einkochen lassen  |
| 1 ½ dl              | Wasser                       |   |
| 1                   | Bouillonwürfel               | beigeben  |
| ½ TL                | Salz                         | würzen, etwa 60 Minuten schmoren.                                       |

## **Apfelgugelhupf** für 8-10 Personen

|        |                              |  |
|--------|------------------------------|--|
| 200 gr | Butter zimmerwarm            | Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Form gut mit weicher Butter einfetten und mit Paniermehl austreuen.                                  |
| 200 gr | Zucker                       |  |
| 4      | Eier                         | Die Butter luftig aufschlagen, den Zucker zufügen, einige Minuten weiter schlagen.   |
| 200 gr | Weissmehl                    | Ein Ei nach dem andern zufügen, kräftig weiter schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, dazusieben und unterheben.                   |
| 2 TL   | Backpulver                   |  |
| 500 gr | Äpfel ganz                   | Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen, Früchte mit Schale auf der Röstiraffel zum Teig reiben, Schokolade und Nüsse zufügen, gut vermengen. |
| 100 gr | geriebene Crémant-Schokolade | Den Teig in die vorbereitete Form füllen.  |
| 120 gr | Haselnuss ger.               | Den Gugelhupf in der Mitte in den Backofen schieben, bei 180°C 50 Minuten backen.  |
|        | Paniermehl für die Form      | Vor dem Stürzen 10 Minuten ruhen lassen.   |