



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

Sepp Olini, Hansruedi Kaspar

2. Juni 2007

### Bresaola Carpaccio mit Parmesan für 4 Personen

#### Vinaigrette:

3 EL Zitronensaft  
1 EL Worcestersauce  
7 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten der Vinaigrette verrühren und die Hälfte davon auf 4 Teller verteilen.

#### Carpaccio:

150 g Bresaola  
(luftgetrocknetes Rindfleisch in  
dünnen Tranchen)  
125 gr Parmesan  
50 gr Ruccola  
Crema all'aceto  
balsamico

Bresaola auf den Tellern schön anrichten, mit dem Rest der Vinaigrette beträufeln.

Den Parmesan mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden, zusammen mit dem Ruccola auf die Teller verteilen.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit Crema all'aceto balsamico garnieren.

### Appenzeller-Zwiebelsuppe mit Kümmel und Brotwürfelchen für 6 Personen

1.5 l Rindsbrühe  
60 gr Butter  
150 gr Zwiebeln, fein  
geschnitten  
5 gr Kümmel gehackt  
20 gr Schnittlauch, in  
Röllchen geschnitten  
Salz und Pfeffer aus  
der Mühle  
100 gr Bauernbrot in  
Würfelchen

Zwiebeln und Kümmel in der Hälfte der Butter glasig dämpfen, leicht Farbe nehmen lassen.

Mit Rindsbrühe auffüllen. Schnittlauch beifügen (ein wenig zum Garnieren zurückbehalten).

5 Minuten kochen lassen und abschmecken.

Kurz vor dem Servieren das Brot in der restlichen Butter goldbraun rösten, zur Suppe geben und mit Schnittlauch bestreuen.

### Rindsschmorbraten Burgunderart für 20 Personen

5 kg Mehl  
Rindfleisch zum  
Braten  
Bratbutter  
Fleischgewürz  
300 gr Mischgemüse  
200 gr Zwiebeln  
140 gr Tomatenpüree  
1 L Rotwein  
1 L Rindsbouillon  
1 L Bratensauce

Fleisch im Mehl wenden und in der Bratbutter anbraten. Herausnehmen und würzen und warm halten.

Das klein geschnittene Gemüse und die gehackten Zwiebeln glasig dünsten.

Tomatenpüree dazugeben und kurz mit braten.

Mit Wein, Bouillon und Bratensauce ablöschen, aufkochen.

Fleisch in die Sauce geben und zugedeckt im Ofen bei 150° C mindestens 2 ½ Stunden schmoren.

Sauce absieben, oder das Gemüse mit dem Stabmixer pürieren.

### **Kartoffelgratin** für 10 Personen

2.5 kg	Kartoffeln	Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und lagenweise in eine oder mehrere Gratinformen füllen.
50 gr	Butter	Butter in eine Bratpfanne geben, Zwiebeln und Knoblauch gehackt darin dämpfen. Den Kaffeerahm dazugeben, würzen, aufkochen und über die Kartoffelscheiben giessen.
2	Zwiebeln	
4	Knoblauchzehen	
1 l	Kaffeerahm	Mit Käse bestreuen und Butterflocken darüber verteilen.
	Salz, Pfeffer, Muskat	Im Ofen bei 180°C 60-70 Minuten gratinieren. Sollte die Flüssigkeit stark eingekocht sein, etwas Milch oder Rahm nachgiessen. Der Gratin sollte eine braune Kruste haben.
120 gr	Sbrinz	
40 gr	Butter	

### **Vichy Karotten** für 4 Personen

400 gr	Rüebli	Rüebli schälen, in fingerdicke, 3 cm lange Stücke schneiden. Zucker in der Pfanne schmelzen lassen, nicht bräunen.
½	Zwiebel, fein gehackt	
1 EL	Zucker	
½ dl	Weisswein	Butter beifügen und die Zwiebel andünsten, Rüebli dazugeben und mit dem Weisswein ablöschen.
15 gr	Butter	
½	Bouillonwürfel	Bouillonwürfel zugeben und zugedeckt während ca. 30 min. garen.

### **Gebrannt Creme** für 4 Personen

11 EL	Zucker	5 EL Zucker, 2 EL Wasser, 2 Tropfen Zitronensaft in einer weiten Chromstahlpfanne erhitzen bis ein hellbrauner Caramel entsteht.
4 EL	Wasser	Pfanne vorn Herd ziehen und leicht abkühlen lassen. 2 dl Milch dazu giessen, zugedeckt weiterköcheln, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat, Pfanne vom Herd ziehen.
1 TL	Zitronensaft	
5 dl	Milch	3 dl Milch, 1 EL Zucker, 2 EL Maizena, 1 frisches Ei mit dem Schwingbesen verrühren. Unter Rühren in die Pfanne giessen. Bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Die Pfanne vom Feuer nehmen und ca. 2 Minuteniterrühren. Durch ein Sieb in eine Schüssel giessen und sofort kalt stellen.
2 EL	Maizena	
1	Ei (frisch)	Rahm flaumig schlagen und die Hälfte unter die Crème ziehen.
2 dl	Vollrahm	Wie unter „Punkt 1“ Caramel herstellen. Heiss auf ein mit Backtrennfolie belegtes Blecht giessen, auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren das ausgekühlte Caramel in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz zerkleinern.
		Einen kleinen Teil der Splitter als Garnitur auf die Seite legen. Die restlichen Splitter unter die Crème mischen, Crème mit dem restlichen Rahm und den Caramel-splittern garnieren und anrichten. Sofort servieren

### **Dessert-Käseplatte** für 4 Personen

400 gr	Käse assortiert (5 Sorten)	Käse zuschneiden und auf 4 Teller verteilen.
1	Birne	Birne in feine Schnitze schneiden und zusammen mit den Trauben und den Nüssen als Garnitur auf die Teller verteilen.
einige	Trauben	
	Baumnusskerne	