



# glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

Rolf Lüscher, Hansruedi Kaspar

6. Mai 2006

## Möhren-Orangen-Suppe für 6 Personen

750 gr	Rüebli	Rüebli rüsten und in dünne Scheiben schneiden.
1	Zwiebel	Die Zwiebel grob hacken.
2	Orangen	Die Schale einer Orange mit der Raffel abreiben, die andere Orange mit dem Sparschäler schälen, die Streifen in Julienne schneiden. Saft auspressen und beiseite stellen.
2 EL	Butter	In einer grossen Pfanne mit der Butter die Zwiebel glasig dünsten.
1 ½ TL	Koriander gemahlen	Rüebli, abgeriebene Orangenschale und die Gewürze hinzufügen und alles gut umrühren. Zugedeckt unter gelegentlichem Rühren 10 Min.
1 L	Hühnerbouillon	köcheln lassen. Bouillon zufügen und weitere 35 Minuten köcheln lassen.
		Die Julienne für 2 Minuten in kochendes Wasser geben. Abgiessen, mit kaltem Wasser abspülen und trocknen.
1.8 dl	Rahm	Mit dem Stabmixer die Suppe pürieren. Den Orangensaft und 2/3 des Rahms in die Suppe einrühren, noch einmal kurz erhitzen, abschmecken. Suppe in die Teller verteilen, mit einem Teelöffel Rahm S-förmig auf die Suppe geben und mit Orangen-Julienne bestreuen, servieren.

## Löwenzahn-Salat mit Speck für 4 Personen

200 gr	Löwenzahn	Den Löwenzahn gründlich waschen und sehr gut abtropfen lassen.
100 gr	Frühstückspeck	Den Speck sehr fein hacken und im eigenen Fett langsam knusprig braten. Auf Haushaltspapier geben und entfetten.
Sauce:		
3 EL	Rotweinessig	Die beiden Essigsorten mit dem Senf sowie Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl mit dem Schwingbesen unterschlagen.
1 EL	Sherryessig	
1 EL	Senf	
	Salz, Pfeffer	Den Löwenzahn erst unmittelbar vor dem Servieren mit der Sauce mischen, auf Teller anrichten und mit dem noch warmen Speck bestreuen.
3 EL	Sonnenblumenöl	
2 EL	Olivenöl	

## Kartoffelstock für 4 Personen

1 kg	Kartoffeln	Kartoffeln geschält in Würfel schneiden, im siedenden Salzwasser weich kochen Wasser abgiessen.
2 dl	Milch	Kartoffeln durchs Passe-vite direkt in die Pfanne treiben (oder Mixer)
	Rahm, Butter	ca. 2 dl heisse Milch unter rühren mit der Holzgabel
	Salz, Muskat	nach und nach begeben. Verfeinern mit Rahm, Butter,
	Pfeffer	würzen mit Muskat, Salz, weissem Pfeffer.

## Rindspfeffer für 4 Personen

1 kg Rindfleisch (Hohrücken)  
Salz, Pfeffer  
½ bis 1 Würfel Bouillon  
2 El Oel  
2 El Mehl  
½ Becher Sauerrahm

Beize :

1 L Rotwein  
1,5 dl Rotweinessig  
1 Zwiebel gespickt  
1 Rüebl gewürfelt  
6 Wacholderbeeren  
6 Pfefferkörner zerdrückt  
1 Rosmarinzwieg  
1 Thymianzwieg

Die Zutaten für die Beize aufkochen, erkalten lassen und das Fleisch einlegen. 4 bis 5 Tage kühl lagern.

Das Fleisch aus der Beize nehmen und gut trocken tupfen.  
Die Beize abpassieren (das Gemüse beiseite stellen), aufkochen und abschäumen.

Das Fleisch würzen und im heissen Oel in einem Bräter rundum anbraten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Fett abgiessen. Das Gemüse im Bräter gut rösten.

Das Mehl darüber stäuben und mitrösten.

Die Beize dazugiessen und aufkochen lassen. Das Fleisch hineinlegen und bei kleiner Hitze ca. ¾ Std. schmoren.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen.

Die Sauce passieren und einkochen lassen.

Bouillonwürfel mit heisser Sauce auflösen und mit dem Sauerrahm verfeinern.

## Rotkraut für 4 Personen

1 EL Oel  
½ Zwiebel gehackt  
600 gr. Rotkraut,  
feine Streifen  
1 Apfel geraffelt  
Salz  
1 Pr Zucker

Zwiebel und Rotkraut im Oel dämpfen.

2 EL Essig  
wenig Wasser

Die restlichen Zutaten begeben und zugedeckt auf kleinem Feuer 60 Minuten köcheln lassen.

## Glasierte Kastanien für 4 Personen

5 EL Zucker  
400 gr Kastanien  
1 dl Bouillon  
20 gr. Butter

Zucker rösten bis er schäumt (caramel)  
geschälte Kastanien zugeben, mischen  
Bouillon zugeben  
beifügen, auf kleiner Stufe 10 – 20 Min. köcheln lassen

Die letzten 5 Min. abdecken und Flüssigkeit verdampfen lassen. Die Butter zugeben und vorsichtig wenden.

## Mocca – Traum für 4 Personen

400 gr Vanilleglace  
5 EL sofort lösliches  
Kaffeepulver  
5-6 EL starker Kaffee,  
aus der Maschine  
3 EL Zucker  
2½ dl Rahm  
Dosenschlagrahm

Vanilleglace in grosse Würfel zerteilen und ca. 10 – 15 Min. im Kühlschrank antauen lassen.  
Starken Espresso herstellen 5-6 EL Espresso mit 5 EL Pulver lösen.

Davon 4 EL Kaffee und 2-3 EL Zucker aufkochen und knapp sirupartig einkochen. Beiseite stellen bis zum Servieren.

Restlichen Kaffee mit 2½ dl Rahm mischen

Vanilleglace mit dem Mixer kurz verrühren und Rahmmischung langsam begeben.

Ca. 1 – 2 Min. weiterverrühren. In Gläser abfüllen und gefrieren.

Zum Servieren Glace mit Dosenrahm garnieren und mit Mocca-Sirup überträufeln