



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Dieter Schild, Hansruedi Kaspar

3. Dez. 2005

Tomatencreme-Suppe für 6 Personen

750 gr	reife Tomaten	Tomaten halbieren, Samen in ein Sieb drücken. Sieb über eine Schüssel halten und mit einem Holzlöffel sämtlichen Saft aus den Samen auspressen. Tomaten grob hacken.
25 gr	Butter	
1	Gemüsezwiebel	Butter in einem Topf zerlassen, gehackte Zwiebel und in Scheiben geschnittene Rüeblidarin 5 Minuten garen.
1	Rüeblid	
2 EL	Mehl	Mehl untermischen und weitere 4 Minuten garen. Tomaten, Saft und Bouillon, Lorbeerblatt und Zucker hineingeben. Mit den Gewürzen abschmecken.
6 dl	Hühnerbouillon	
1	Lorbeerblatt	
1 EL	Zucker	
1 Prise	Muskatnuss Salz, Pfeffer	Zum kochen bringen, Hitze reduzieren und unbedeckt 25 Minuten behutsam köcheln.
1.25 dl	Rahm	Suppe etwas abkühlen lassen, dann im Mixer pürieren, durch ein Sieb in eine Schüssel passieren und wieder in den Topf geben. Rahm begeben.
2 TL	Tomatenpüree	
1 EL	Schnittlauchröllchen	Suppe aufwärmen, nicht mehr kochen, Tomatenpüree untermischen, servieren, mit Schnittlauch bestreuen.

Gemischter Salat

Div.	Salate nach Saison	Salat von allem Lebenden befreien. Eine oder mehrere Salatsauce nach Art des Hauses, oder nach eigenem Rezept zubereiten. Salate mit den Saucen mischen, dekorativ auf Teller anrichten und servieren.
------	-----------------------	--

Tösstaler Sonntagsbraten für 4 Personen

1 kg	Schweinhals mager	Das Fleisch mit dem Senf, Salz und Pfeffer einreiben und in einen grossen Bräter legen.
2-3 EL	Senf Salz, Pfeffer aus der Mühle	Die eingesottene Butter in einem Pfännchen rauchheiss erhitzen. Über den Braten träufeln.
75 g	eingesottene Butter	Den Braten im auf 240 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille rundum gut anbraten.
3 dl	Weisswein oder Most	
6	Rüeblid	Jetzt den Weisswein beifügen und die Hitze auf 200 Grad reduzieren. Das Fleisch regelmässig mit dem Bratenjus begiessen.
1	Zwiebel	
1 TL	frischer Majoran	Inzwischen die Rüeblid schälen und der Länge nach halbieren oder vierteln. Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Die Kartoffeln schälen und vierteln.
750 gr	Kartoffeln	Nach 40 Minuten Bratzeit die Rüeblid, die Zwiebeln und den Majoran zum Braten geben. Die Bouillon dazugiessen. Die Kartoffeln obenauf legen und alles weitere 45 Minuten unter regelmässigem Begiessen braten.

Linzer Torte

250 gr	Planta-Margarine	Schaumigrühren
200 gr	Zucker	
2	Eier	
200 gr	Mandeln, gerieben	
50 gr	Schokolade, gerieben (nach Belieben)	
½	Zitrone, Schale	
1 EL	Kirsch	
1 Msp	Zimt	
1 Prise	Nelkenpulver	
1 Prise	Salz	beigeben, gut verrühren
200 gr	Mehl	dazusieben, vermischen. Gut $\frac{3}{4}$ der Masse in gefettete Springform von 25-28 cm Ø füllen, glatt streichen.
200 gr	Johannisbeer- Konfitüre (ca. 1 Joghurtbecher voll)	über die Masse verteilen. Rand von 2 cm Breite freilassen.
restlicher Teig ca. 3EL	Mehl	vermischen, auswallen, in schmale Streifen «rädeln» oder schneiden und diese im Gitter über die Torte anordnen. Einen etwas breiteren und dickeren Streifen als Rand auflegen und etwas andrücken. Mit Ei bepinseln

Backen: Bei guter Mittelhitze (200°) 45 Minuten.