



glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

Markus Schild, André Gloor

4. Dez. 2004

Bouillon mit Eierstich für 6 Personen

2	Eier	Eier, Milch und Gewürze verquirlen, nicht schaumig schlagen. Eine Schüssel mit geradem Boden mit Butter einfetten, Eiermilch hineingiessen und bei 90°C im Wasserbad 15 bis 20 Minuten stocken lassen.
4 EL	Milch	
¼ TL	Salz	
1 Msp.	Muskatnuss	
	Butter	Auf ein Brett stürzen. Mit einem Messer kleine Würfel schneiden.
1 ½ L	Gemüsebouillon	Die Würfel auf 6 Suppenteller verteilen. Bouillon dazugeben und mit Schnittlauch bestreuen, servieren.
1 Bund	Schnittlauch geschn.	

Rotkabissalat à l'américaine für 4 Personen

500 gr	Rotkabis	Kabis rüsten, waschen, halbieren, schneiden oder fein hobeln.
Sauce:		
Je 1 Msp.	Chilipulver + Pfeffer	
½	Zwiebel gehackt	
½ TL	Salz	Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, über den Salat giessen und ½ Stunde zugedeckt ziehen lassen, hie und da mischen.
2 EL	Kressi Essig	
½ Becher	Crème fraîche	
3 EL	Mayonnaise	
2	Äpfel	Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, in feine Schnitze teilen.
3	Ananasscheiben	Ananas in Stücke schneiden.
2 EL	Baumnußkerne	Alle Zutaten am Schluss mit dem Salat mischen.

Filetgulasch Stroganoff für 4 Personen

600 gr.	Rindsfilet	Filet in 1 ½ cm grossen Würfel schneiden. In der heissen Bratbutter portionenweise anbraten, heraus nehmen, würzen. Im 60°C Grad warmen Ofen fertiggaren.
	Bratbutter	
	Fleischgewürz	
1	Zwiebel gehackt	Jetzt die gehackte Zwiebel andämpfen, die Peperoni in feine Streifen geschnitten und die Pilzscheiben begeben und weiterdämpfen bis die Flüssigkeit eingekocht ist.
1 rote	Peperoni	
200 gr	Champignons	
2 dl	Weisswein	Wein und Bouillonwürfel dazugeben, zur Hälfte einkochen.
1 Würfel	Rindsbouillon	
1.8 dl	Crème fraîche	Crème fraîche, Rahm, Maizena, Senf und den zerdrückten Bratensaucewürfel gut vermischen, in die Pfanne geben und kurz aufkochen.
1.8 dl	Saucenrahm	
1 TL	Maizena	
1 EL	Senf	Die Cornichons in feine Scheiben schneiden, untermischen, die Filetstücke in die Sauce geben, abschmecken und sofort servieren.
1 Würfel	Bratensauce	
4 Stk.	Cornichons	

Semmelknödel für 4 Personen

1	Pariserbrot	<p>Das Brot in feine Scheiben schneiden, in eine grosse Schüssel geben, salzen und mit der lauwarmen Milch übergossen. Zugedeckt 45 Minuten stehen lassen.</p> <p>Die Butter erhitzen, Zwiebel und Petersilie darin andünsten und zu den Brötchen geben. Die Eier verquirlen, mit Muskatnuss würzen und alles zusammen zu einem Teig verkneten.</p> <p>Salzwasser zum Kochen bringen. Mit feuchten Händen einen kleinen Probeknödel formen, diesen ins Wasser geben. Es sollte vom Teig nichts abkochen, sonst kann er mit Paniermehl etwas fester gemacht werden.</p> <p>Etwa 8 Knödel formen und ins kochende Wasser einlegen, bei geringer Hitze etwa 20 Minuten ziehen lassen. Wenn die Knödel leicht nach oben steigen, sind sie fertig und werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen.</p>
	Salz	
¼ L	Milch	
1 EL	Butter	
1	Zwiebel gehackt	
2 EL	Petersilie gehackt	
4	Eier	
1 Msp.	Muskat	
evtl.	Paniermehl	

Dessert-Käseplatte für 4 Personen

400 gr	Käse assortiert (5 Sorten)	Käse zuschneiden und auf 4 Teller verteilen.
2	Birnen	Birnen in feine Schnitze schneiden und als Garnitur auf die Teller legen.