



glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

Sepp Olini, Dieter Lüscher

10. Januar 2004

Salat

Salat nach burgunder Art

Metzgete

je 1 Blutwurst
kleine Leberwurst
Bratwurst
Wädli
Rauchwürstli

Alle Fleisch- und Wurstwaren kochen und, oder braten.

Sauerkraut für 4 Personen

2-3 Stk Boskop Äpfel
2 EL Zucker
2 dl Wasser
½ Zwiebel gehackt

Äpfel, Zucker, Wasser und Zwiebel in eine Pfanne geben und aufkochen.

500 gr Sauerkraut
½ dl Weisswein
Salz, Pfeffer
Aromat

Die restlichen Zutaten dazugeben und alles ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.

1 Prise Kümmel

Gelegentlich umrühren und wenn nötig noch etwas Wasser begeben.

Abschmecken, servieren

Apfelschnitze für 4 Personen

½ Zitronensaft
2 EL Zucker
1 dl Wasser

Zitrone, Zucker und Wasser aufkochen, Äpfel rüsten, in Schnitze schneiden.

1 kg Äpfel

Die Schnitze zugedeckt 10 – 15 Minuten Weichkochen.

Bratkartoffeln für 4 Personen

750 gr	Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden.
2 EL	Öl	Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Die Kartoffeln zugeben, unter Wenden ca. 5 Minuten andämpfen.
1 EL	Öl	Dann bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten weich dämpfen.
	Salz	Deckel entfernen, Hitze erhöhen, Öl zufügen und die Kartoffeln goldbraun braten. Am Schluss würzen, servieren.
	Kräuter, Gewürze	

Zwiebelsauce für 4 Personen

1 EL	Öl	Die Zwiebelstreifen im Öl knapp braun rösten, Tomatenpüree beifügen
2	Zwiebeln in Streifen geschnitten	und kurz mitdämpfen.
1 TL	Tomatenpüree	
3 dl	Bratensauce	Bratensauce dazu giessen und ca. 10 Minuten leise kochen lassen.

Pikanter Orangensalat für 4 Personen

4	Orangen	Die Orangen mit dem Messer schälen und die Schnitze herauschneiden. Saft aus den Resten auspressen.
1 reife	Avocado	
1 EL	Zitronensaft	Die Avocado längs halbieren, Kern entfernen. Die Hälften mit einem Löffel aus der Schale heben und in Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Orangensaft mit Konfitüre, Cognac und Grand Mariner verquirlen.
4 EL	Orangenkönfitüre	
1 EL	Cognac	
2 EL	Grand Marnier	
	Pistazienkerne	Die Früchte in Dessertschalen verteilen, mit der Sauce überziehen. Mit gehackten Pistazien bestreuen, servieren.