



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Marin Käser

9. Januar 2016

Brokkolicremesuppe (4 Personen)

Zutaten

300g Brokkoli
¼ Liter Wasser
¼ Liter Hühnerbrühe
1/8 Liter Rahm
3 EL Mehl
3 EL Butter
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Brokkoli im Salzwasser 5 Minuten blanchieren und abkühlen lassen. Butter erhitzen und fein geschnittene Zwiebel kurz anrösten, das Mehl dazu geben und zur hellen Mehlschwitze köcheln. Brokkoli samt dem Kochwasser und der Hühnerbrühe dazurühren, einmal aufkochen und mit dem Mixstab pürieren, Rahm, Salz und Pfeffer dazugeben umrühren und kosten.

Salat aus Pfifferlingen und grünem Salat

Zutaten

300g Pfifferlinge
1 Zwiebel
3 EL Öl
½ Kopfsalat
1 EL Senf
1 EL Essig
1 EL Butter
Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Pfifferlinge putzen
Zwiebel fein schneiden im Butter anbraten und die Pfifferlinge dazugeben ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze braten.
Teller schön mit den Salatblättern garnieren Salatsauce dazu und anrichten.

Kartoffelstock – Variationen

Zutaten

1 kg mehlig- kochende Kartoffeln
2 dl Milch
30g Butter
Salz, Pfeffer und Muskat

Varianten

Für bunten Kartoffelstock werden auf ca. 250g Kartoffeln folgende Mengen beigemischt:

Orange

4-5 gekochte pürierte Rüebli

Rot

2-3 EL Randensaft

Grün

5 EL gekochte pürierte Erbsen oder 4-5 EL pürierter Spinat

Zubereitung

Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, Wasser vollständig abgiessen. Kartoffeln noch heiss durch das Passe – vite in die heisse Pfanne treiben. Milch, Butter, Salz und Muskat zusammen erhitzen. Luftig rühren

Rüebli kochen pürieren und darunter mischen

Erbsen oder Spinat kochen pürieren und darunter mischen. Randensaft erwärmen und darunter mischen.

Rinderbraten an Rotweinsauce (4 Personen)

Zutaten

1 kg Rinderbraten
½ Liter Rotwein
3 Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
3 Zweige Thymian
1 EL Pfefferkörner
1 Zweig Rosmarin
2 Rüebli
1 Stangensellerie
4 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer
Erdnussöl zum anbraten

Zubereitung

Rinderbraten würzen rundum bei grosser Hitze anbraten (Erdnussöl)
Salz und Pfeffer dazu.

Gemüse sauber putzen in Spalten schneiden und bereit stellen.

Römertopf wenn aus Ton im Wasser einlegen.

Braten in den Römertopf samt Fleischsaft der Pfanne Gemüse dazu und in Backofen stellen (zugedeckt). Braten bei 175 Grad 2 ½ Stunden schmoren
Lassen.

Braten aus dem Topf nehmen und warm stellen. Flüssigkeit und Gemüse zusammen pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Braten Servieren.

Schoko-Orangen-Dessert (4 Personen)

Zutaten

250g Quark

½ Orange

8 EL Rohrzucker

Etwas Zimt

50g Schokolade Vollmilch

50g Schokolade Zartbitter

100ml Rahm

Zubereitung

Quark mit der abgeriebenen Schale der Orange, Zucker und Zimt verrühren.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und in die Quarkmasse rühren.

Sahne steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Das Dessert

In vier bis sechs Schälchen füllen und kühl stellen.

Vor dem servieren mit halbierten Orangenscheiben garnieren.

Viel Spass beim kochen und nicht vergessen der Geschmack nicht das Rezept macht ein gutes Essen.