



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

André Gloor

5. März 2016

Knoblauchsuppe mit Käsespänen für 4 Personen

1 Knoblauchknollen frisch	Die Stiele der frischen Knoblauchknollen abschneiden. Die ganzen ungeschälten Knollen in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.
1 Zwiebel	Inzwischen die Zwiebel schälen und fein hacken. In der warmen Butter hellgelb dünsten. Mit der Bouillon ablöschen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 25 Minuten kochen lassen.
2 EL Butter	Die gebackenen Knoblauchzehen aus den Häuten drücken und in die Suppe geben. Alles im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren.
7 dl Gemüsebouillon	Die Suppe aufkochen. Den Rahm dazugiessen und die Suppe nochmals kurz kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft pikant abschmecken.
200 g Doppelrahm Salz, Pfeffer	Mit einem Sparschäler oder auf einem Gemüsehobel den Parmesan in dünne Späne schneiden.
wenig Zitronensaft	Unmittelbar vor dem Servieren die Eier mit 2 dl Suppe verrühren. Dann mit dem Schwingbesen unter die sehr heisse, aber nicht mehr kochende Suppe rühren. Wenn nötig nachwürzen und sofort in vorgewärmten Tellern oder Tassen anrichten. Den Schnittlauch mit der Schere darüber schneiden, dann mit Käsespänen bestreuen.
80 g Parmesan am Stück	
1 Stück Ei	
1 Bund Schnittlauch	

Spargelsalat für 4 Personen

600 g grüne Spargeln	Spargel schräg in 4 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser mit Zucker ca. 10 min. bissfest kochen, abgießen und noch warm mit der Salatsauce sehr vorsichtig mischen.
Sauce:	und abkühlen lassen.
½ dl Balsamico weiss	Basamico mit Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren, abschmecken.
½ dl Olivenöl	Spargeln auf die Teller verteilen, mit Champignon-Scheiben und halben Tomaten schön anrichten.
Salz, Pfeffer, Zucker	
160 g kleine Champignon weiss	
100 g Cherry Tomaten	

Weltbestes Sauerkraut für 4 Personen

500 g Sauerkraut (Weinsauerkraut)	Bratcrème in einem Bräter oder Schmortopf auslassen. Vom Herd nehmen, das Sauerkraut zufügen, die kleingeschnittenen Zwiebeln dazugeben und gekörnte Brühe darauf streuen. Speckwürfel dazu geben, mit Zucker bestreuen, mit etwas Ananassaft angießen und gut durchrühren.
2 EL Brühe, gekörnte	Ca. 30 Minuten unter gelegentlichem Rühren auf mittlerer Flamme schmoren. Dann den Bräter in den Ofen stellen, ggf. noch etwas Wasser angießen und weitere 20 - 30 Minuten im Ofen bei 175°C schmoren. Dabei immer wieder umrühren und bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen. Das Sauerkraut ist fertig, wenn es eine schöne bräunliche Farbe angenommen hat. Mit Pfeffer und Salz und evtl. etwas Zucker abschmecken.
2 Zwiebeln	
250 g Speck, gewürfelt	
2 EL Bratcrème	
1 EL Zucker	
Ananassaft	
Salz und Pfeffer	

Bayerische Semmelknödel für 4 Personen

300 g	Brötchen weiss vom Vortag	Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch erhitzen und darüber gießen, 20 Min. quellen lassen.
¼ L	Milch	
1 Bd	Petersilie	Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
1	Zwiebel	Die Butter erhitzen, die Zwiebel darin glasig andünsten und beiseite stellen. In einem großen, weiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
1 EL	Butter	
	Salz	
3	Eier	
	Pfeffer	
	Muskatnuss frisch gerieben	Die eingeweichten Semmeln mit Eiern, Zwiebel und Petersilie gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale würzen. Mit angefeuchteten Händen kleine Knödel formen und im siedenden Wasser 20 Min. ziehen (nicht kochen!) lassen
1 TL	abgeriebene Zitronenschale	

Krustenbraten echt bayerisch für 4 Personen

2 dl	Bouillon	Für den Krustenbraten zuerst den Backofen auf 190 Grad vorheizen.
1	Knoblauchzehen	Schwarte rautenförmig einschneiden. Fleisch rundherum mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben, auch die Schwarte.
1 Pr	Kümmel, gemahlen	¼ l kochendes Wasser in den Bräter gießen. Fleisch mit der Schwarte nach unten hineinlegen und 20 Minuten garen.
1	Lauch	Zwiebeln, Rübli und Sellerie schälen und grob würfeln. Vom Lauch das Wurzelende abschneiden, in Ringe schneiden und im Sieb waschen. Suppenknochen kalt abspülen und trockentupfen, Peterli waschen und grob hacken.
½ TL	Paprikapulver	Den Braten im Bräter wenden, so dass die Schwarte oben ist. Hitze auf 220 Grad hochschalten. Knoblauch schälen und durch die Presse auf die Schwarte drücken und in den Zwischenräumen der Rauten verteilen. Gemüse, Knochen und Peterli um den Braten verteilen. Das Fleisch 20 Minuten bei 220 Grad braten, dann noch 1,5 Stunden bei 170 Grad, dabei immer wieder mit der Bratflüssigkeit übergießen und Bouillon angießen.
½ Bd	Peterli	
½ TL	Pfeffer	
2	Rübli	
½ TL	Salz	
1¼kg	Schweineschulter mit Schwarte (vorbestellen)	
¼	Knolle Sellerie	
400 g	Suppenknochen	
2 dl	Vollbier	
2	Zwiebel	

Den Braten aus dem Bräter nehmen. Fettpfanne unter den Gitterrost in den Ofen stellen und den Braten auf den Rost setzen. Hitze auf 220 Grad hochschalten. 2 EL warmes Wasser mit 0,5 TL Salz verrühren, die Schwarte damit einpinseln. Den Braten noch einmal etwa 10 Minuten in den Ofen schieben und die Schwarte knusprig werden lassen. In der Zwischenzeit Gemüse und Bratflüssigkeit aus dem Bräter durch ein Sieb in einen Topf gießen. Gemüse durch das Sieb passieren. Sauce etwas einköcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Bier abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Halbgefrorene Express-Kaffee-Creme für 4 Personen

4	Becher Mocca-Joghurt	Das Mocca-Joghurt in eine Schüssel geben. Die Vanilleglace beifügen. Alles mit dem Handrührgerät rasch verrühren.
4	Kugeln à ca. 80gr Vanilleglace	Die Express-Kaffee-Glace in vorgekühlte Gläser füllen und nach Belieben mit einem Guetzli garnieren.
	Guetzli	Nach Belieben kann man die Glace-Creme 1/2 Stunde in den Tiefkühler stellen, dann wird sie zum perfekten Halbgefrorenen. Selbstverständlich können auch andere Joghurt- und Glacesorten zusammen kombiniert werden.