



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Martin Hediger

4. Februar 2017

Klare Gemüsesuppe für 4 Personen

1 EL	Bratbutter	Lauch waschen, die Stange längs halbieren, in 2 cm breite Streifen schneiden.
1	Zwiebel klein fein gehackt	Den Knollensellerie und die Rüebli schälen und in Würfel schneiden. Den Weisskabis in Streifen schneiden.
250 g	Saisongemüse gemischt, Lauch, Rüebli, Weisskabis, Knollensellerie	Zwiebeln und Gemüse in der Bratbutter andünsten, mit der Gemüsebouillon ablöschen, Suppe aufkochen, bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.
1 L	Gemüsebouillon	
1 Bd	Petersilie	Mit Petersilie garnieren.

Seeländer Wirzsalat für 4 Personen

1 TL	Senf	
2 EL	Weissweinessig	
4 EL	Rapsöl	
1 EL	Ketchup	
1 EL	Mayonnaise	
¼ TL	Salz, wenig Pfeffer	alles in einer grossen Schüssel gut verrühren
2	rotschalige Äpfel, geviertelt	in die Schüssel hobeln, mischen
500g	Wirz, dicke Rippen flach geschnitten in feinen Streifen	daruntermischen, ca. 30 Minuten ziehen lassen
10 Tr	Bratspeck in feinen Streifen	in einer Bratpfanne langsam knusprig braten, abtropfen
3	Scheiben Toastbrot geröstet in Würfeln	mit dem Speck auf dem Salat verteilen

Rahmkartoffeln für 4 Personen

600g	Kartoffeln festkochend	schälen, im Abstand von 2-3 mm einschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden, in die Form legen.
1.5 dl	kräftige Gemüsebouillon	
2.5 dl	Rahm	
2 EL	Kräuter gehackt, Salbei, Rosmarin, Basilikum Pfeffer	alles aufkochen, über die Kartoffeln giessen
2 EL	geriebener Sbrinz	bis zum Gebrauch beiseite stellen Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Dann den Käse über die Kartoffeln streuen, in weiteren 15 Min. fertig backen. Gesamtbackzeit: 45 Min.

Hackbraten für 6 Personen

1 kg	Hackfleisch gemischt	<p>Gehacktes, 2 kleingeschnittene Zwiebeln, 1 Knoblauch Zehe kleingehackt, 2 Eier und Paniermehl gut vermengen. Fleischbrühe zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 10 Minuten ziehen lassen und noch einmal gut vermengen.</p> <p>Masse in zwei große, längliche Klopse formen und in heißem Fett anbraten.</p> <p>Vorsicht beim Wenden, dass die Masse nicht bricht. Die gebratenen Klopse beiseite stellen und in dem Bratfett 3 Zwiebeln (grob geschnitten), 1 Knoblauch Zehe (kleingehackt) und die Tomaten (in Viertel geschnitten) anbraten. Einen Esslöffel Senf dazu geben und mit anbraten, dann vorsichtig mit etwas Wasser (ca. 125 ml) ablöschen.</p> <p>Weiter schmoren lassen und noch 2x mit Wasser ablöschen. Hackbraten wieder zugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Ca. 25 – 30 Minuten kochen lassen. Hackbraten heraus nehmen und die Soße durch ein Sieb streichen oder mit dem Pürierstab durchmischen.</p> <p>Einen Esslöffel Senf untermischen und noch einmal aufkochen lassen. Abschmecken, den Hackbraten wieder zugeben und bei geschlossenem Topf auf der abgeschalteten Herdplatte nur noch ziehen lassen.</p> <p>Hackbraten kann auch kalt gegessen werden</p>
5	Zwiebeln	
2	Knoblauchzehen	
2	Eier	
4 EL	Paniermehl	
1¼dl	Fleischbrühe Salz, Pfeffer	
2 EL	Senf	
2	Tomaten	
	Öl zum Braten	

Glasierte Rüeblli für 4 Personen

500 g	Rüeblli	<p>Die Rüeblli rüsten und in Stängeli schneiden.</p> <p>Die Butter mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen.</p> <p>Die Rübeli darin unter Wenden anschwitzen.</p> <p>Gemüsebouillon angießen. Bei geringer Hitze im offenen Topf kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse glänzt.</p>
20 g	Butter	
10 g	Zucker	
¼ TL	Salz	
1¼ dl	Gemüsebouillon	

Süsmost-Creme für 4 Personen

4 dl	Süsmost	<p>Alles in einer Pfanne gut verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren.</p> <p>Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.</p> <p>Creme glatt rühren.</p>
1 EL	Zitronensaft	
2 EL	Maizena	
2	frische Eier	
4 EL	Zucker	
1 dl	Vollrahm	Steif geschlagen darunterziehen, servieren.