



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

### Most Kabis Suppe

**1 EL Butter**

1 kleine **Zwiebel**, grob gehackt

200 g **Weisskabis**, am Hobel in feine Streifen geschnitten

2.5 dl **Apfelsaft**

3 dl **Gemüsebouillon**

100 g **saurer Halbrahm**

**Salz**, nach Bedarf

**Pfeffer**, nach Bedarf

wenig schwarzer grober **Pfeffer** aus der Mühle

**Und so wirds gemacht:**

1. Butter warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Kabis begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen.
2. Apfelsaft und Bouillon dazugiessen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich köcheln. Rahm begeben, Suppe pürieren, würzen. Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten, Pfeffer darüberstreuen.

### Gewürzzigarren

1 Päckli **Strudelteig** (ca. 120 g)

50 g **Butter**, flüssig

1 **Bio-Zitrone**, nur abgeriebene Schale

1 TL **Curry**

1 TL **Fleur de Sel**

wenig **Pfeffer**

**Und so wirds gemacht:**

1. Teigblätter sorgfältig auseinanderfalten. Zwei Blätter mit wenig Butter bestreichen. Zitronenschale und alle Zutaten bis und mit Pfeffer darauf verteilen, mit je einem Teigblatt bedecken, mit wenig Butter bestreichen, Zigarren formen. Zigarren auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit restlicher Butter bestreichen.
2. Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Gewürzzigarren herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

### Kräuter Risotto mit Rehschnitzel an Aceto Jus

- 400 g **Zucchini**, halbiert, in Scheiben
- 50 g **Kresse**
- 1 Bund glattblättrige **Petersilie**, Blätter abgezupft
- 40 g ungesalzene geschälte **Pistazien**
- 4 EL **Olivenöl**
- 0.5 TL **Salz**
- wenig **Pfefer**
- 6 EL geriebener **Sbrinz**

---

- 1 EL **Olivenöl**
- 1 **Zwiebel**, fein gehackt
- 1 **Knoblauchzehe**, in Scheibchen
- 300 g **Risottoreis**
- 3 Zweiglein **Thymian**
- 2 dl **Weisswein**
- 1 Liter **Gemüsebouillon**, heiss

---

- Öl zum Braten**
- 8 **Rehschnitzel** (je ca. 60 g)
- 0.5 TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**
- 1 EL **Maizena**
- 3 dl **Wildfond oder Fleischbouillon**
- 2 EL **Aceto balsamico**

#### Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller warm stellen.
2. Zucchini mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer pürieren, Käse daruntermischen, warm stellen.
3. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist. Thymian und Wein begeben, Wein zur Hälfte einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Thymian entfernen.
4. Wenig Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Rehschnitzel portionenweise beidseitig je ca. 1 Min. braten. Herausnehmen, würzen, auf der Platte warm stellen. Bratfett auftupfen. Maizena mit dem Fond anrühren, mit dem Aceto in dieselbe Pfanne giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln.
5. Zuccinimasse mit dem Risotto mischen, mit den Rehschnitzeln und dem Aceto-Jus auf den vorgewärmten Tellern anrichten.



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

## Mandarinen Cantucci Trifle

- 4 **Mandarinen**, nur Saft  
(ergibt ca. 2 dl)
- 60 g **Zucker**
- 1.5 EL **Maizena**
- 2 frische **Eigelbe**
- 20 g **Butter**
- 1 Prise **Salz**

---

- 2 **Mandarinen**

---

- 8 **Cantucci** (z. B. mit  
Rosmarin), in Stücken
- 1 dl **Süsswein** (z. B. Vin Santo)

---

- 1.5 dl **Vollrahm**

---

- 2 frische **Eiweisse**
- 1 Prise **Salz**
- 60 g **Zucker**

### Und so wirds gemacht:

- 1 — Mandarinsaft und alle Zutaten bis und mit Salz mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
- 2 — Von den Mandarinen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfilets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden.
- 3 — Cantucci und Süsswein mischen, die Hälfte davon in die Gläser verteilen. Die Hälfte der Mandarinenfilets darauflegen.
- 4 — Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, darunterziehen. Die Hälfte der Creme auf die Cantucci verteilen. Restliche Cantucci, Mandarinenfilets und Creme daraufgeben.
- 5 — Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee auf das Trifle verteilen.