



# glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

Martin Hediger

5. Mai 2018

## **KARTOFFEL-LAUCHSUPPE** für 4 Personen

30 g Butter  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
3 Kartoffeln  
1 Lauch  
½ L Gemüsebouillon  
1 dl Weisswein  
1.8dl Vollrahm

Butter erhitzen. Geviertelte Zwiebel und Knoblauch dazugeben und dünsten.  
Die Kartoffeln und den Lauch rüsten und kleinschneiden. Ebenfalls hinzugeben und nochmals leicht andünsten.  
Mit Gemüsebouillon ablöschen und Weisswein hinzugeben. Alles ca. 30 Minuten kochen lassen, pürieren, Rahm dazugeben und anrichten.

½ Bd Schnittlauch

Mit etwas Schnittlauch dekorieren.

## **Salat-Teller** für 4 Personen

150 g Blattsalat  
250 g Rüebl  
250 g Randen gekocht

Salate waschen, rüsten und schneiden.

Pro Salat eine passende Sauce erfinden, servieren.

## **Plätzli unter Goldhaube** für 4 Personen

4 Schweinsplätzli  
1½ dl Bouillon  
4 EL Kaffeerahm  
1 Ei  
½ dl Milch  
1½ EL Käse gerieben  
Aromat, Pfeffer  
Muskat

Beidseitig kurz braten, aus der Pfanne nehmen, würzen.

Bratenfond ablöschen, kurz köcheln lassen.

Fleisch und Fond in eine bebutterte Auflaufform ziegelartig einschichten, Kaffeerahm begeben.

Alle Zutaten verrühren, dann in einem Streifen über die Plätzli giessen.

Im vorgeheizten Ofen 220°C ca. 10 Minuten gold-gelb überbacken, sofort servieren.

## **Nüdeli** für 4 Personen

250 g Teigwaren  
Salz  
Butter

Wasser aufkochen und leicht salzen (1 Liter pro 100g) Teigwaren dazugeben und von Zeit zu Zeit umrühren.

Kochzeit auf der Packung beachten.

Nach dem Abtropfen etwas Butter darüber geben.

## **Apfelstrudel schnelle Art** für 4 Personen

200 g	Blätterteig	Auswallen 20 x 25 cm
3	Aepfel	In eine Schüssel raffeln.
3 EL	Haselnüsse gemahlen	
½ EL	Zucker	
1 Msp	Zimt	Alles zu den Aepfeln geben und gut verrühren.
1 KL	Zitronensaft	
1 EL	Weinbeeren	Füllung in die Mitte des Teiges geben. Teig einschlagen, Enden umlegen, mit verdünntem Eigelb bestreichen, einstechen.
1	Eigelb	Im Ofen bei 220°C ca. 20 Minuten backen. Noch warm in Stücke schneiden und mit Vanillesauce servieren.

## **Vanillesauce selbstgemacht** für 4 Personen

1	Vanillestängel	Vanillestängel längs aufschlitzen und mit einem Messerrücken das Mark herausschaben.
3	Eigelb	Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Stärke und Vanillemark
2 EL	Zucker	glatt rühren. Mit Milch aufgießen und den Vanillestängel
2 EL	Vanillezucker	zugeben.
1 EL	Speisestärke	Bei schwacher Hitze so lange rühren, bis die Sauce dick
3.5dl	Milch	wird. Wichtig: nicht kochen! Den Vanillestängel wieder heraus nehmen. Am besten heiß servieren.