



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Köbi Fehlmann
1.12.2018

Gemüsecremesuppe mit Kokosmilch für 12 Personen

10 Kartoffeln
2 Kohlrabi
1 Blumenkohl
2 Stangen Lauch
2 Gemüsezwiebeln
7 Karotten
6 Zehen Knoblauch
2 Chilischoten
3.0 l Gemüsebrühe
5 dl Kokosmilch
Salz und Pfeffer

1 Bund Schnittlauch zur
Dekoration

Die Kartoffeln, den Kohlrabi und die Karotten schälen und in Würfel schneiden. Den Blumenkohl vom Grün befreien und auch in kleine Stücke zerlegen. Den Lauch in Scheiben schneiden und die Zwiebeln, den Knoblauch und die Chilischote in kleine Stücke schneiden. In einem Topf 3.5 Liter Gemüsebrühe erhitzen.

In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln, den Knoblauch und die Chilischote darin anschwitzen. Nach kurzer Zeit dann mit der heißen Gemüsebrühe abschrecken und das restliche zerkleinerte Gemüse hinzugeben. Das Ganze dann aufkochen. Das Gemüse für etwa 20 Minuten in der Brühe kochen lassen (evtl. versuchen, ob das Gemüse nach dieser Zeit schon weich ist, ansonsten noch ein wenig länger kochen lassen). Wenn das Gemüse weich gekocht ist, einen Pürierstab zur Hand nehmen und das Gemüse in der Brühe pürieren.

Die Kokosmilch öffnen und in die Suppe geben. Außerdem die 4 EL Currypulver hinzugeben (je nach Geschmack auch mehr). Nochmals pürieren und abschließend mit Salz, Pfeffer und ggf. Cayennepfeffer abschmecken.

Mit etwas Schnittlauch dekorieren.

Nüsslisalat für 12 Personen

750 g Nüsslisalat
200 g Speckwürfeli
4 Eier gekocht

Salat waschen, Speckwürfeli anbraten, Eier hart kochen

Salatsauce nach eigenem Gusto.

Kräuterspätzle für 12 Personen

1.5 Kg Mehl

15 Eier

Etwas Salz und Muskat
Kräuter gemischt

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Mehl, Salz, Muskat, die Kräuter und die Eier gut verrühren. Es sollte ein zäher Teig sein. Kann jedoch mit Mineralwasser + aufgelockert werden.

Von dieser Masse nun mit einem Messer und einem Brett in das kochende Salzwasser kleine Spätzle schaben. Wenn sie oben schwimmen, raus nehmen und sofort in kaltem Wasser (in einer separaten Schüssel) kurz abschrecken.

Rotkraut mit Maroni für 12 Personen

2.5 Kg	Rotkabis	Blaukraut putzen, waschen, Kopf vierteln, Strunk entfernen. Blaukraut hobeln oder fein schneiden.
3	Zwiebeln	In heißem Fett gewürfelte Zwiebel, Zucker und fein geschnittene Äpfel andünsten, Blaukraut zugeben und sofort Essig darüber gießen, damit es eine schöne Farbe erhält. 10 Minuten zugedeckt dünsten. 1/4 - 3/8
150g	Butter	Liter Wasser aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben.
5	Äpfel	Zugedeckt ca. 30 - 45 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf heißes Wasser aufgießen.
3 EL	Zucker	Nach Belieben mit angerührtem Mehl binden, mit Rotwein abschmecken.
6 EL	Essig	
0,75L	Wasser	
3	Lorbeerblatt	
6	Nelken	
6 TL	Mehl zum binden	
3 dl	Rotwein	
500 g	Maroni	Zucker in eine Pfanne streuen und bei milder Hitze karamelisieren. Mit Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Maroni beifügen und unter Schwenken mit Butter glacieren.
12 EL	Zucker	
12 TL	Butter	
2 dl	Weisswein	

Festliche Rehkeule für 12 Personen

2	Rehkeulen	Keule salzen und pfeffern, anbraten und herausnehmen. Geputztes und klein geschnittenes Gemüse und Zwiebeln im selben Fett glasig schwitzen.
7	Gemüsezwiebeln	Fleisch und alles Restliche zugeben und mit Obstessig ablöschen, einkochen. Mit Rotwein bedecken. 2 1/2
3	Karotten	Stunden im Backofen bei 180° weich schmoren. Öfter begießen.
1	Knollensellerie	Soße durch ein Sieb streichen. Mit Spätzle und Rotkohl und Maroni servieren.
1.5	Äpfel	
2	Thymianzweige	
2	Rosmarinzweige	
15	Wacholderbeeren	
7	Nelken	
1	Lauchstange	
3	Zwiebeln	
1.5 dl	Essig (Obstessig)	
3 L	Rotwein	
	Pfeffer und Salz	

Orangen-Crème Dessert für 12 Personen

600 g	Naturejoghurt	1. Die Orange heiss waschen, Schale abreiben und Saft auspressen.
8 Stk	Orangen	2. Orangensaft mit Naturejoghurt, Quark, Vanillezucker, Zucker und Milch verrühren.
1 Kg	Quark	3. Orangencrème in Schüsselchen abfüllen und zugedeckt mindestens 30-40 Minuten kühlstellen.
4 Pk	Vanillezucker	4. Zwei Orangen vorsichtig schälen und filetieren. Damit die vorbereiteten Schüsselchen dekorieren und servieren.
12 EL	Zucker	
	Pfefferminzblätter zur Dekoration	