



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

11. Januar 2020
Ruedi Gloor

Apfel-Sellerie-Suppe für 4 Personen

200 g	Knollensellerie
1	Zwiebeln, gewürfelt
1 EL	Butter
1/2	Apfel, grob gewürfelt
1 dl	Apfelsaft
5 dl	Gemüsebouillon
1.25 dl	Schlagrahm
1 Bund	Schnittlauch, geschnitten
	Salz, Pfeffer
2 Scheiben	Toastbrot, gewürfelt
1	Knoblauchzehe geh.
25 g	Butter

1. Sellerie in 1-cm-grosse Würfel schneiden und in einem Topf mit den Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer und der Butter anschwitzen. Apfel und Apfelsaft zugeben und aufkochen.
2. Gemüsebouillon zugeben und 20 Minuten leicht köcheln.
3. Toastbrot und Knoblauch mit der Butter in einer Pfanne auf mittlerer Stufe 10 Minuten rösten.
4. Schlagrahm zu der Suppe geben und weitere 10 Minuten köcheln, bis der Sellerie ganz weich ist. Die Suppe kräftig mixen und gegebenenfalls durch ein Sieb passieren.
5. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Suppenschalen geben, mit Croutons und Schnittlauch bestreuen.

Sauerkrautsalat Hollywood für 4 Personen

300 g	rohes Sauerkraut
120 g	Schinkentranchen
2 Scheiben	Ananas
1	Banane
1	roter Apfel
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Mandelsplitter geröstet
Sauce:	
1 EL	Honig
3 EL	Rahm
3 EL	Zitronensaft
3 EL	Mayonnaise
	Salz, Streuwürze

1. Sauerkraut mit einer Gabel etwas lockern. Schinken würfeln, Ananas fein schneiden und Banane in Scheiben schneiden. Apfel ungeschält in Würfeli schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.
2. Sauerkraut, Schinken, Ananas, Bananen, Äpfel und Mandeln mischen. Für die Sauce alle Zutaten mit einem Schwingbesen gut mischen.
3. Sauce unter den Salat ziehen, abschmecken. Sauerkrautsalat vor dem Servieren ½ Stunde ziehen lassen.

Rübligemüse für 4 Personen

500 g	Rüebli
3 EL	Butter
1 dl	Gemüsebrühe
1 Scheibe	Ingwer
1 EL	Petersilienblätter (frisch geschnitten)
	Salz, Pfeffer

Die Rüebli putzen, schälen und nach Belieben in etwa 1/2 cm dicke Scheiben, Rauten, Würfel oder Stifte schneiden.

In einem Topf 1 EL Butter zerlassen und die Karotten darin bei milder Hitze dünsten.
Die Brühe angießen, den Ingwer dazugeben und die Rüebli zugeeckt knapp unter dem Siedepunkt etwa 10 Minuten weich garen. Den Ingwer wieder entfernen.

Zum Schluss die restliche Butter und die Petersilie unterrühren und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Gratinierte Koteletts mit Aceto-Zwiebel für 4 Personen

ACETO-ZWIEBELN:

20 g Butter
250 g Saucenzwiebeln,
längs halbiert
1 EL Zucker
1 EL Rosmarinnadeln
2 EL Aceto balsamico
2 Prisen Salz
Pfeffer aus der Mühle
Rosmarinzwieglein zum
Garnieren

KOTELETTS:

25 g geriebener Sbrinz
2 EL glattblättrige Petersilie,
fein gehackt
1 TL Rosmarin, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
1/2 Weggli vom Vortag,
in Würfeli
1 frisches Eigelb
2 Prisen Salz, wenig Pfeffer
4 Schweinskoteletts à 200 g
Bratbutter zum Braten
1/2 TL Salz

ACETO-ZWIEBELN: Butter warm werden lassen. Zwiebeln begeben, mischen. Zucker und Rosmarin darüber streuen, Zwiebeln bei mittlerer Hitze wenden, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Aceto begeben, würzen, unter gelegentlichem Wenden zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Deckel entfernen, offen ca. 5 Min. weiter köcheln, bis die entstandene Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist.

KOTELETTS: Käse und alle Zutaten bis und mit Knoblauch in einer kleinen Schüssel mischen. Weggli und Eigelb darunter mischen, würzen.

Koteletts einschneiden (s. kleines Bild).

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen.

Koteletts beidseitig je ca. 1½ Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat.

Hitze reduzieren, Fleisch beidseitig je nach Dicke 1-2 Min. weiterbraten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, salzen. Wegglimasse darauf verteilen.

Gratinieren: ca. 5 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Aceto-Zwiebeln dazu servieren.

Trockenreis für 4 Personen

280 g Reis

Reis nach Angaben auf der Verpackung kochen.

Orangen-Tiramisu für 6 Personen

500 gr Mascarpone
(Coop Galbani)
2 dl Vollrahm
1 P. Vanillezucker
120 gr Puderzucker
1 dl Orangensaft blond
frisch gepresst
1 EL Grand Marnier
1 Paket Löffelbiscuits
2 Orangen blond

Mascarpone mit dem Rahm und dem Zucker mit dem Schwingbesen zu einer streichfähigen Masse verrühren.

Orangensaft und Grand Marnier mischen.

6 Dessertschalen am Boden und auf der Seite mit Biscuits auslegen. Die Biscuits mit dem Orangensaft beträufeln.

Die fertige Masse in die Dessertschalen verteilen, glattstreichen.

Die Orangen mit einem Messer schälen, die weisse Haut wegschneiden. Filets aus den Orangen schneiden und zur Garnitur auf die Masse legen.

Tiramisu kühl stellen, servieren.