



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

8. Februar 2020  
André Gloor

### Weinsuppe für 4 Personen

6 dl	Gemüsebouillon	Gemüsebouillon und Weisswein aufkochen und offen 5 Minuten kochen lassen. Dann 1½ dl Rahm beifügen und alles nochmals 8–10 Minuten kräftig einkochen lassen. Inzwischen Toastbrot klein würfeln und in einer beschichteten Bratpfanne in Butter knusprig rösten. Beiseitestellen. Petersilie hacken. Eigelb in einer Schüssel verrühren. Etwa 1/3 der kochend heissen Suppe dazurühren, dann diese Mischung zur restlichen Suppe geben und unter ständigem Rühren noch so lange erhitzen, bis sie leicht bindet. <b>Vorsicht:</b> Die Suppe darf nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit Croûtons sowie Petersilie bestreuen.
3 dl	Weisswein fruchtig	
1.5 dl	Rahm	
2	Scheiben Toastbrot	Petersilie hacken. Eigelb in einer Schüssel verrühren. Etwa 1/3 der kochend heissen Suppe dazurühren, dann diese Mischung zur restlichen Suppe geben und unter ständigem Rühren noch so lange erhitzen, bis sie leicht bindet. <b>Vorsicht:</b> Die Suppe darf nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit Croûtons sowie Petersilie bestreuen.
1 EL	Butter	
1 Bund	Petersilie glattblättrig	Eigelb in einer Schüssel verrühren. Etwa 1/3 der kochend heissen Suppe dazurühren, dann diese Mischung zur restlichen Suppe geben und unter ständigem Rühren noch so lange erhitzen, bis sie leicht bindet. <b>Vorsicht:</b> Die Suppe darf nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit Croûtons sowie Petersilie bestreuen.
4	Eigelb	
	Salz, Pfeffer Muskat	

### Salat mit Honig-Senf-Dressing für 4 Personen

240 g	Schnittsalat div.	Salate rüsten und in 1 cm breite Streifen schneiden.
4	Cherrytomaten	
4 EL	Essig, mild	Sauce: Zutaten ohne Öl gut verrühren. Danach Öl in dünnem Faden mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren, abschmecken.  Salat mit der Sauce mischen, auf Teller verteilen, garnieren, servieren.
2 TL	Senf	
	Gewürze	
1 EL	Honig, flüssig	
4 EL	Rapsöl	

### Frikadellen nach Omas Art für 4 Personen

500 g	Hackfleisch (halb und halb)	Alle Zutaten (ohne Bratbutter) in eine große Schale geben und gut durchkneten. Langes Kneten macht den Teig geschmeidig und sorgt für Bindung, so dass die Frikadellen nicht auseinander fallen.
1	Zwiebeln (fein gewürfelt)	
2	Paniermehl	Wenn der "Teig" fertig ist formt man daraus die "Buletten" mit je ca. 80 g Gewicht.
50 g	Ei	
1	Senf	
25 g	geriebenen Käse	Zwischenzeitlich erhitzt man die Butter in einer Pfanne und gibt die Frikadellen dann in das heiße Fett.
15 g	Petersilie (fein gehackt)	
2 TL	Majoran	
1 TL	Paprikapulver (edelsüss)	Die Temperatur in der Pfanne sollte nicht zu hoch sein, da die Fleischbällchen sonst zu schnell braun werden und innen noch nicht durchgegart sind.
1 TL	Pfeffer gemahlen	
1 EL	Bratbutter	Etwa 7-8 Minuten je Seite werden die Frikadellen bei mäßiger Hitze gebraten.

## Jägersauce für 4 Personen

5 g	Steinpilze getrocknet	Steinpilze in max. 1cm Stücke schneiden, in die Saucenpfanne geben und Wasser zum einweichen dazugeben.
3 dl	Wasser	
30 g	Champignon frisch Bratbutter	Die Champignon halbieren und in 3 mm Scheiben schneiden. In der Bratpfanne mit wenig Butter leicht braun braten.
1	Bratensauce Knorr Gourmet Beutel	Bratensauce in die Saucenpfanne einrühren, ca. 10 min. köcheln lassen. Am Schluss die Champignons zufügen, abschmecken, servieren.

## Nudeln für 4 Personen

200 g	Nudeln	Nudeln nach Angaben auf der Verpackung kochen.
-------	--------	--

## Erbsen + Rüeblli für 4 Personen

350 g	Rüeblli	Die Rüeblli putzen, schälen und nach Belieben in etwa 1/2 cm dicke Scheiben, Rauten, Würfel oder Stifte schneiden.
1 EL	Butter	In einem Topf 1 EL Butter zerlassen und die Karotten darin bei milder Hitze dünsten.
1/2 dl	Gemüsebouillon	
150 g	Erbsen tiefgekühlt	Die Bouillon angießen und die Rüeblli zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt etwa 10 Minuten weich garen. Die Erbsen zu den Rüeblli geben und weitere 5 min. leicht kochen lassen.
20 g	Butter	
1 EL	Petersilienblätter geh. Salz, Pfeffer	Zum Schluss die restliche Butter und die Petersilie unterrühren und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

## Getränkter Zitronencake für 8 Personen

250 g	Butter, weich	1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter rühren.
250 g	Zucker	
1 Prise	Salz	Ein Ei nach dem andern darunter rühren,iterrühren, bis die Masse heller ist. Von den Zitronen Schale dazureiben, unter rühren.
4	Eier	
250 g	Mehl	2. Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen. (mit Backpapier)
1 TL	Backpulver	
1	Cakeform 28 cm	3. Backen: ca. 1 Std. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Cake mit einem Holzspiesschen dicht einstechen.
3	Zitronen	4. Zitronen auspressen (ergibt ca. 1 dl Saft), Puderzucker darunter rühren, über den Cake giessen. Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter abkühlen.
100 g	Puderzucker	