



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

4. Dez. 2021
Dieter Schild

Scharfi Öpfelsuppa für 4 Personen

200 g	mehlig kochende Kartoffeln	Kartoffeln und Äpfel in der Bouillon sehr weich kochen, pürieren, Zitronensaft dazugeben, würzen.
200 g	geschält, klein gewürfelt Äpfel, entkernt, gewürfelt	
8 dl	Gemüsebouillon	Suppe in Teller anrichten mit einer gebackenen Apfelscheibe und roten Pfefferkörnern garnieren.
1 EL	Zitronensaft Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer	
4	Apfelscheiben rote Pfefferkörner	

Chabissalat für 4 Personen

400 g	Weisskabis	Den Kabis mit dem Messer in feine Streifchen schneiden (Strunk entfernen). Die Zwiebel hacken. Den Speck in ganz feine Streifchen schneiden.
1	Zwiebel	
50 g	Speck	Kabis, Zwiebel, Speck und Kümmel ins heisse Öl geben und zugedeckt dämpfen, bis der Kabis halbweich ist (etwa 15—20 Minuten).
1 TL	Kümmel Salz, Pfeffer	
4 EL	Öl	Essig zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lauwarm servieren.
1 EL	Essig	

Boeuf Stroganoff für 4 Personen

500 g	Rindsfilet-Spitz	Das Filet wenn nötig häuten und in schmale Streifen oder Scheibchen schneiden.
100 g	Zwiebeln gehackt	
2	Knoblauchzehen gehackt	Die Zwiebel fein hacken, die Pilze rüsten und blättrig schneiden.
200 g	Champignon od. Steinpilze	Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen und in Würfelchen teilen (Kerne entfernen).
2-3	Tomaten klein	
30 g	Kochbutter	Dämpfen der Zwiebeln und Pilze zusammen in etwas Butter, evtl. die Tomaten beigegeben, mit wenig Bouillon ablöschen, leicht salzen. Kochen während 5—10 Min.
zum Ablöschen:		
1 dl	Bouillon	Anbraten der Filetstückchen in wenig, jedoch sehr heisser Bratbutter unter häufigem Wenden und Bestäuben mit dem Mehl.
2 EL	Weisswein	
1 EL	Bratbutter Mehl	Den Rahm beifügen, kurz aufkochen. Vermischen mit den Pilzen, pikant abschmecken.
1 dl	Crème fraîche	
zum Abschmecken:		Servieren.
Salz, Cayenne, Paprika Zitronensaft, Cognac		

Knöpfli für 4 Personen

200 g Mehl
100 g Knöpflimehl
0.75 TL Salz
1.5 dl Milchwasser halb/halb
3 frische Eier
Salzwasser, siedend

zum Braten:

Butter

Mehl, Knöpflimehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.
Teig portionenweise durch ein Knöpflesieb direkt ins siedende Salzwasser streichen.
Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Variante: Knöpfli in der heissen Butter goldgelb braten.

Rotkraut für 4 Personen

500 g Rotkabis/Rotkraut
1 Zwiebel mittel
1 Apfel gross
30 g Butter
4 EL Balsamicoessig
4 dl Rotwein kräftig
4 EL Johannisbeergelee
1 TL Zucker
11 g Bouillon
¼ Zimtstange oder Pulver
4 Wacholderbeeren
1 Prise Nelkenpulver

Den Rotkabis vierteln, grobe Strunkteile herausschneiden und das Gemüse fein schneiden oder hobeln.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheibchen schneiden.

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Apfel darin andünsten. Dann den Rotkabis beifügen und unter Wenden 4 Minuten mitdünsten. Mit dem Essig und dem Wein ablöschen. Johannisbeergelee, Zucker, Bouillon, Zimtstange, Wacholderbeeren und Nelkenpulver beifügen. Alles zuerst zugedeckt, dann mit leicht geöffnetem Pfannendeckel auf mittlerem Feuer 2 Stunden garen lassen; dabei regelmässig Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Wein nachgiessen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Apfel-Birnen-Tarte für 8 Personen

150 g Dinkelmehl (Type 1050)
50 g Zucker
½ TL Salz
1 Ei
100 g kalte Butter
Mehl für die Arbeitsfläche

Für den Belag:

3 säuerliche Äpfel, Boskop
3 Birnen, Abate
1 Zitrone, Saft

200 g Sahne
1 Eigelb

1 EL Zucker
etwas Puderzucker
Schlagrahm

Für den Teig das Mehl mit dem Zucker und dem Salz mischen, auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei in die Mulde geben und die Butter in kleinen Stücken darum verteilen.

Alle Zutaten mit einem Messer gut durchhacken, sodass kleine Teigkrümel entstehen. Die Krümel mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kühl stellen.

Für den Belag die Äpfel und Birnen vierteln, schälen und entkernen. Das Fruchtfleisch in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Eine Tarteform (26 cm Durchmesser) einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei einen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Apfel- und Birnenspalten dachziegelartig darauf verteilen. Die Tarte im Backofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen.

Die Sahne mit dem Eigelb und dem Zucker in einer Schüssel verquirlen. Die Tarte nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen, den Sahneguss über dem Obst verteilen und die Tarte weitere 20 bis 25 Minuten fertig backen.

Die Apfel-Birnen-Tarte herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm nach Belieben mit etwas geschlagener Sahne servieren.