



# glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

8. Jan. 2022  
Martin Hediger

## Dreifarbiger Salat für 4 Personen

|              |  |  |
|--------------|--|--|
| 1 EL         | Sonnenblumenöl   | Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Kabisstreifen beigegeben, ca. 3 Min. andämpfen. Bouillon und Essig dazugliessen. Hitze reduzieren, ca. 7 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Kabis leicht abkühlen.   |
| 1            | Rotkabis (ca. 600 g)<br>4 Blätter abgelöst, beiseite gestellt (siehe Tipp),<br>100 g in feinen Streifen. |  |
| 100 g        | Weisskabis<br>in feinen Streifen   | Orangen filetieren, in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden, Saft auffangen (ca. 3 Esslöffel).   |
| 3 EL         | Gemüsebouillon   |  |
| 3 EL         | Apfelessig   | Aufgefangenen Saft, Senf und Öl in einer Schüssel gut verrühren, Sauce würzen.   |
| 2            | kleine Orangen   |  |
| <b>Sauce</b> |  |  |
| 1 TL         | milder Senf  | Noch warmen Kabis mit der Sauce mischen, mit dem Chinakohl und den Orangenfilets in beiseite gestellten Kabisblättern anrichten.   |
| 3 EL         | Sonnenblumenöl   |  |
| 1.5 TL       | Kümmel   |  |
|              | Salz nach Bedarf   |  |
|              | wenig Pfeffer  |  |
| 150 g        | Chinakohl in feinen Streifen   | Tipp: Eine Fleischgabel in den Strunk des Kabis stechen, Kabis 30 Sek. In siedendes Wasser tauchen. Herausnehmen, sofort die äusseren Blätter ablösen, in kaltes Wasser legen, abtropfen. Vorgang evtl. wiederholen. |

## Rosmarin-Kartoffelstock für 4 Personen

|        |  |  |
|--------|--|--|
| 1 kg   | mehlig kochende Kartoffeln,<br>geschält, in Würfeln<br>Salzwasser, siedend | Kartoffelwürfel offen im Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her- Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind. |
| 1.5 dl | Milch  |  |
| 1 dl   | Rahm   | Kartoffeln mit den Schwingbesen des Handrührgeräts zu Püree verarbeiten.   |
| 1 EL   | Rosmarin, sehr fein gehackt<br>wenig Muskat<br>Salz, Pfeffer, nach Bedarf  | Milch und Rahm heiss werden lassen, unter Rühren nach und nach beigegeben, bis der Stock die gewünschte Konsistenz hat, luftig und fein ist, Rosmarin darunterrühren, würzen.  |

## Rüebli und Erbsen für 4 Personen

|          |                    |   |
|----------|--------------------|---|
| 400 g    | Rüebli             | Rüebli schälen und in Scheiben schneiden, in einen Topf mit Gemüsebrühe geben und leicht köcheln lassen.  |
| 1 Würfel | Gemüsebrühe        | Nach ca. 10 Min. die Erbsen hinzugeben und beide Gemüsesorten fertig garen.   |
| 400 g    | Erbsen – TK        | Das Gemüse abschütten und etwas vom Kochwasser auffangen. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die gehackte Zwiebel zugeben, andünsten.    |
| 40 g     | Butter             |   |
| 1        | Zwiebel gehackt    |   |
|          | Salz, Pfeffer      |   |
| ½ Bd     | Petersilie gehackt | Dann das Gemüse mit Brühe in den Topf geben, erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die gehackte Petersilie untermischen. |

## Ediths Hacktätschli für 4 Personen

|       |                       |  |
|-------|-----------------------|--|
| 400 g | gehacktes Rindfleisch | Zwiebel und Knoblauch rüsten, Petersilie waschen und alles fein hacken.  |
| 1     | Zwiebel               |  |
| 2     | Knoblauchzehen        | Das Weggli in Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und ebenfalls fein hacken. Das Fleisch mit allen diesen Zutaten und dem Ei gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. |
| 1     | Ei                    |  |
| 1     | Weggli oder Mütschli  |  |
| 2 Bd  | Peterli               |  |
|       | Salz, Pfeffer         | Hacktätschli formen und diese in einer Bratpfanne mit Butter und Rapsöl auf beiden Seiten knusprig braten.   |
| 1 EL  | Butter                |  |
| 1 EL  | Rapsöl                |  |
| 1 dl  | Weisswein             | Beiseitestellen und den Bratensatz mit Weisswein und Wasser ablöschen, den in wenig Wasser aufgelösten Bratensaucenwürfel beugeben und ca. fünf Minuten köcheln lassen.              |
| 1 dl  | Wasser                |  |
| 1     | Bratensaucenwürfel    | Hacktätschli beugeben, nochmals aufkochen und anrichten.   |

## Hefe-Kirschenkuchen für 8 Personen

|             |                                   |  |
|-------------|-----------------------------------|--|
| 250 g       | Mehl                              | Alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen.   |
| ¼ TL        | Salz                              | Butter, Ei und Milch beugeben, mischen, zu einem Teig kneten.  |
| 50 g        | Zucker                            |  |
| 50 g        | gemahlene geschälte Mandeln       | Die Hälfte des Teiges auf dem Formenboden auswallen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, auf den Teigrand legen. Springformrand schliessen. |
| 1           | Zitrone, wenig abgeriebene Schale |  |
| 20 g        | Hefe, zerbröckelt                 | Teigrand mit den Fingern bis ca. 1 cm unter den Rand hochziehen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.  |
| 50 g        | Butter, in Stücken, weich         |  |
| 1           | Ei, verklopft                     | Mandeln und Zucker mischen, auf dem Teigboden verteilen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. aufgehen lassen.                                 |
| 4 EL        | Milch, lauwarm                    |  |
| 50 g        | gemahlene geschälte Mandeln       | Kirschen darauf verteilen.   |
| 2 EL        | Zucker                            |  |
| 600 g       | Kirschen, entsteint               | Rahm, Eier, Zucker und evtl. Kirsch mit dem Mixstab schaumig rühren, Mandeln darunter rühren, über die Kirschen giessen.                           |
| <b>Guss</b> |                                   |  |
| 3 EL        | Rahm                              | Form: Für eine Springform von ca. 24cmØ, gefettet  |
| 2           | Eier                              |  |
| 3 EL        | Zucker                            | Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.   |
| 1 EL        | Kirsch                            |  |
| 100 g       | gemahlene geschälte Mandeln       | Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Kuchen auf ein Gitter schieben, auskühlen, bestäuben.  |
|             | Puderzucker, Bestäuben            |  |