



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

5. Feb. 2022
André Gloor

Lauch-Kartoffel Suppe für 4 Personen

Suppe :

20 g Butter
270 g Lauch, in Stücken
200 g mehligkochende Kartoffeln,
in Stücken
6 dl Gemüsebouillon
1.5 dl Vollrahm
2 Msp. Muskat
Salz, nach Bedarf

Lauch-Topping :

2 EL Öl
60 g Lauch, in 2mm Streifen
1 Prise Muskat, Zimt, Salz

Suppe:

Butter in einer weiten Pfanne erwärmen. Lauch und Kartoffeln ca. 3 Min. andämpfen.
Bouillon dazugliessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 20 Min. köcheln.
Rahm dazugliessen, ca. 10 Min. weiterköcheln, pürieren, würzen.

Lauch-Topping:

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Lauch unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. knusprig braten, würzen.
Topping auf die Suppe geben.

Warmer Rüeblisalat für 4 Personen

500 g Rüeblis
Für die Salatsoße:
2 EL Sonnenblumenöl
3 EL Weinessig
3 EL trockener Weißwein
3 EL Wasser
1 Prise Salz, Pfeffer
Zucker
1 Zwiebel klein geschnitten
Wenig Nüsslisalat
als Garnitur

Rüeblis schälen, ganz, im Salzwasser knapp weich kochen ca. 10 – 15 Minuten.
Sofort aus dem Wasser nehmen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und leicht abkühlen lassen.
In 5mm Scheiben schneiden und gleich in eine Salatschüssel einfüllen.

Die Salatsauce in einer Tasse gut vermischen.

Die Zwiebel glasig anbraten, mit der zuvor angerührten Salatmarinade ablöschen, einmal kurz aufkochen lassen und über die Rüeblis gießen.

Den Salat nach persönlichem Geschmack eventuell nochmals etwas nachwürzen. Nüsslisalat in die Mitte geben.

Trockenreis für 4 Personen

1½ L Wasser
1 EL Salz
200 g Langkornreis
25 g Butter in Flocken

In einer Pfanne Wasser und Salz aufkochen. Langkornreis beifügen, nochmals aufkochen, dann auf kleinem Feuer zugedeckt etwa 12 Minuten (Angabe auf der Packung) aufquellen lassen.

In ein Sieb abschütten und sehr gut abtropfen lassen.

Zurück in die warme Pfanne und auf der ausgeschalteten Kochplatte ausdampfen lassen. Ab und zu gut umrühren. Die Butterflocken einrühren und servieren.

Schweinefleisch sweet and sour für 4 Personen

2 EL	Maizena	Maizena mit Sojasauce und Sherry verrühren, das vorbereitete Schweinegeschnetzelte damit marinieren und zugedeckt ca. 30 Minuten kühlstellen.
2 EL	Sojasauce	
2 EL	Sherry	
600 g	Schweinefleisch in Streifen	Die Peperoni waschen, entkernen und in mittelgrosse rechteckige Würfel schneiden.
2 Stk	Peperoni, rot und gelb	Die Zwiebeln schälen und grob zerkleinern.
2 Stk	Zwiebeln	Die Ananas in mundgerechte Würfel schneiden.
4 Scheiben	Ananas	Essig, Wasser, Zucker, Salz und Ketchup in einer kleinen Stielpfanne erwärmen.
1.5 dl	Essig/Weisswein halb-halb	Das Erdnussöl in einer asiatischen Wokpfanne erhitzen. Schweinefleisch darin heiss anbraten, Hitze reduzieren und gut durchbraten. Währenddessen immer rühren. Fleisch warmstellen.
1.5 dl	Wasser	
1.5 EL	Zucker	Anschließend Zwiebel, Peperoni und Ananas in die Pfanne geben und ca. 3-5 Minuten weiterbraten, bis das Gemüse lind, aber noch knackig ist.
0.5 Prise	Salz	
4 EL	Ketchup	Zuletzt Sauce und Fleisch darübergerben und alles gut miteinander vermischen.
2 EL	Erdnussöl	

Panna Cotta mit Baileys für 4 Personen

0.5 dl	Baileys Irish Cream	Den Rahm mit dem Baileys, Zucker, Milch und dem Vanillezucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren für ca. 12 Minuten bei niedriger Stufe köcheln lassen.
1.5 dl	Milch	
4 dl	Rahm	
1 Pk	Vanillezucker	
60 g	Zucker	Unterdessen die Gelatine im Wasser einweichen für ca. 5 Minuten, dann mit den Händen ausdrücken und langsam mit einem Schwingbesen in die noch köchelnde Creme auf dem Herd einrühren.
3 Bl	Gelatine	
1	Orange Schlagrahm	Die Creme umgehend gleichmässig in die Dessertschalen eingiessen. Danach zugedeckt für ca. 120 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mit Orangenfilets und Schlagrahm garnieren, servieren.