



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

### **Selleriesuppe** für 10 Personen

- 50 g Butter
- 2 Zwiebel
- 2 Sellerieknollen 500 g
- 3 Kartoffeln
- 2 Lauch
- 1.5 L Gemüsebouillon
- 3 EL Apfelessig
- 2 dl Schlagrahm
- 2 Toastbrotschreiben

Sellerieknollen, Kartoffeln, Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden, Lauch waschen und das Weiße vom Lauch in feine Ringe schneiden.

Wenig Olivenöl und mit Butter in einen Topf geben und darin das gewürfelte Gemüse glasig schwitzen. Das Weiße vom Lauch kurz mit anschwitzen, mit Gemüsebouillon ablöschen und dann auf hoher Flamme aufkochen lassen. Ca. 10 Minuten kochen lassen.

Wenn das Gemüse verkocht ist, Rahm zugeben, mit Salz, weißen Pfeffer, Zucker und Muskat und ein wenig Apfelessig abschmecken und pürieren. Evtl. durch ein Sieb abgießen.

Kurz vor dem Servieren noch geschlagener Rahm unterziehen. Mit Croutons und Lachsstreifen dekorieren.

### **Chicoréesalat mit Orangen und Hüttenkäse** für 10 Personen

- 5 Chicoree weiss
- 3 Orangen
- 1 dl Halbrahm
- 2 EL Öl
- 4 EL Weissweinessig
- 250 g Hüttenkäse

Chicorée in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Von den Orangen oben und unten einen Deckel abschneiden. Die Früchte auf die Arbeitsfläche stellen und die Schale mitsamt weißer Haut herunterschneiden. Dann die Orangenschnitz aus ihren Trennhäuten schneiden, dabei über einer Schüssel arbeiten, um den Saft aufzufangen. Den in den Häuten verbliebenen Saft dazu pressen. Die ausgelösten Orangenschnitze dritteln und zu den Chicoreestreifen geben.

Für die Sauce Halbrahm, Öl, Essig, 2-3 Esslöffel des Orangensaftes sowie Salz und Pfeffer verrühren. Den Hüttenkäse untermischen.

Vor dem Servieren die Sauce über den Salat geben und alles sorgfältig mischen.

### **Kürbis-Carbonara** für 10 Personen

- 200g Speck
- 2 Zwiebeln
- 500g Hokaido Kürbis
- 3dl Vollrahm
- 1dl Milch

Den Speck und die Zwiebel fein würfeln. Den Kürbis entkernen und in 1cm große Würfel schneiden. Rahm, Milch und Eier verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Spaghetti im Salzwasser kochen. Inzwischen Öl in einer

3 Eier  
500g Spaghetti  
2 EL Öl  
1 Zitrone

Pfanne erhitzen und den Speck knusprig braten. Zwiebeln und Kürbis zugeben und ca. 10 Min. mitbraten.

Spaghetti abgießen, in der Pfanne mit der Speck-Kürbis-Mischung mischen und von der Kochstelle ziehen. Eier-Rahm sofort zugießen und mit den heißen Nudeln mischen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und servieren.

## **Rohe Rösti** für 10 Personen

1.5Kg Kartoffeln  
250g Butter  
Salz

In einer Bratpfanne etwas Butter schmelzen, die Kartoffeln zugeben, salzen und einige Minuten anbraten, ohne zu wenden. Wenn die Kartoffeln etwas angebraten sind, wenden und wieder ebenso verfahren. Danach die Kartoffeln leicht in der Pfanne zu einem "Kuchen" drücken, etwas Butter darauf geben und mit dem Deckel die Pfanne schließen. Die Hitze etwas reduzieren. Die Rösti ca. 15 Minuten so braten, danach sorgfältig wenden, nochmals etwas Butter darauf geben und mit dem Deckel schließen. Nach einer weiteren Viertelstunde ist die Rösti gar.

## **Aargauer Braten mit Pilzen** für 10 Personen

1.8Kg Schweinebraten  
250g gedörrte Zwetschgen  
5 Rüebli  
2 Zwiebeln  
4 Lorbeerblätter  
4 Nelken  
3dl Weisswein  
6dl Bouillon  
350g Pilze in Scheiben  
2.5dl Rahm

Braten in gleichmässigen Abständen ca. 2 cm tief einschneiden, Zwetschgen oder Pflaumen in die Einschnitte drücken. Braten marinieren mit Salz, Pfeffer und Paprika und Rapsöl.

Braten rundum knusprig anbraten. Gemüse begeben. Zwiebel halbieren, mit Lorbeerblättern und Nelken bespicken, begeben. Mit Weisswein ablöschen, etwas einkochen. Bouillon begeben, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze auf der Herdplatte oder im unteren Teil des vorgeheizten Ofens (175°C Ober/Unterhitze) 1,5-1,75 Stunden schmoren. Ab und zu mit der Sauce übergießen. Braten herausnehmen, zugedeckt warm stellen. Pilze zur Sauce geben, 5 Minuten köcheln, mit Rahm verfeinern.

## **Maronimousse** für 10 Personen

500g Maronipüree  
450g Mascarpone  
250g dunkle Schokolade  
5 EL Rum  
2 TL Vanillezucker  
5dl Schlagrahm  
Staubzucker

Schokolade feinhacken und den Rahm steifschlagen. Danach das Maronipüree mit Rum oder Cognac, Vanillezucker und evtl. etwas Zucker geschmeidig rühren.

Mascarpone, Schokolade und Rahm beifügen, gut mischen und 2 Std. kaltstellen.

Anrichten und fertig.