



glöggli-chuchi Leutwil club kochender männer

Brokkolisuppe mit Frischkäse für 10 Personen

1.2 Kg	Brokkoli	Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Öl in einem grossen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Brokkoliröschen dazugeben und ebenfalls 5 Minuten anschwitzen. Bouillon dazugeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Mandelblätter in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
3	Zwiebeln	
4	Knoblauchzehen	
3 EL	Rapsöl	Suppe mit Stabmixer pürieren. Frischkäse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit Mandelblättchen bestreuen.
1.8 L	Gemüsebouillon	
4 EL	Frischkäse	
8 EL	Mandelblättchen Salz, Pfeffer	

Wintersalat mit Pilzen für 10 Personen

600 g	Wintersalat	Salat waschen und trockenschleudern. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Haselnusskerne in einer Pfanne goldbraun rösten und nach dem Abkühlen grob hacken. Weichkäse in kleine Stücke schneiden. Orangen schälen, die weisse Haut entfernen. Mit einem scharfen Messer Filets herauslösen. Den Saft dabei auffangen. Dressing: Balsamico-Essig mit Honig, Senf und Orangensaft verrühren, zuletzt das Olivenöl unterschlagen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Mit Pfeffer und Salz etwas würzen. Den Salat mit dem Dressing anmachen und auf Tellern anrichten. Salat mit gebratenen Pilzen, Orangenfilets und Weichkäse anrichten und mit gehackten Haselnusskernen bestreuen.
400 g	Pilze	
10 EL	Haselnusskerne	
200 g	Weichkäse (Ziegen)	
3	Orangen	
3 EL	Balsamicoessig (weiss)	
4 EL	Honig	
5 TL	Senf	
10 EL	Olivenöl	
5 EL	Rapsöl	
	Salz und Pfeffer	

Berner Platte für 10 Personen

2.5 Kg	Saucisson, Speck, Rippli	Sauerkraut: Zwiebeln und Wacholder in der Butter andünsten. Sauerkraut begeben und kurz mitdünsten. Mit der Flüssigkeit ablöschen. Rippli und Speck darauflegen. Zugedeckt ca. 2 Stunden bei kleiner Hitze köcheln. Die letzten 30 Minuten den Saucisson begeben.
800 g	Sauerkraut	
2 dl	Weisswein	Dörrbohnen abgiessen. Knoblauch und Speckstreifen in der Butter anbraten. Bohnen kurz mitdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und zugedeckt ca. 60 Minuten köcheln.
2	Zwiebeln gehackt Butter zum andünsten	
1 EL	Wacholderbeeren	Fleisch tranchieren und mit den Beilagen anrichten.
800 g	Dörrbohnen	
3	Knoblauchzehen gepresst	
80 g	Speck in Streifchen Bratbutter	
Ca. 3 dl	Gemüsebouillon Pfeffer und Salz	

Würziges Winter-Mousse für 10

Personen

3 Eigelb
3 Eiweiss
2 ½ Blatt Gelatine
2 TL Lebkuchengewürz
5 EL Rum
2 ½ Prise Salz
250 ml Vollrahm
75 g Zucker

Zuerst die Gelatine für 5 Minuten in kaltes Wasser einweichen
Unterdessen das Eigelb mit dem Zucker und dem
Lebkuchengewürz in einer Schüssel verrühren, bis die Masse
heller wird
Nun in einem Topf dem Rum erhitzen, die Gelatine abtropfen und
einrühren
Die Rummasse zur Eigelbmasse giessen und gut verrühren –
auskühlen lassen bis der Rand leicht fest wird
Nun alles nochmals glattrühren
Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und separat den
Rahm steif schlagen
Beides danach sorgfältig und die Eigelbmasse ziehen
Das würzige Winter-Mousse in Dessertschalen aufteilen und für
2 Stunden kühlen