



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

6. Jan. 2024
Ruedi Gloor

Jägersuppe für 4 Personen

350 g	Pilze, gemischt	Pilze kleinschneiden, mit gewürfelter Zwiebel und Speckwürfeli in Öl andünsten.
1	Zwiebel	Mit Mehl bestäuben, mit Fleischbrühe auffüllen und zum Kochen bringen.
120 g	Speckwürfeli	Bei schwacher Hitze 20 Minuten kochen lassen.
1 EL	Öl	Rahm hineinrühren und abschmecken.
40 g	Mehl	
6 dl	Fleischbouillon	
1 dl	Rahm	
	Salz, Pfeffer, Portwein	Vor dem Anrichten mit etwas Portwein verbessern.
½ Bd	Petersilie	Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Bunter Salat für 4 Personen

400 g	Salate nach Saison	Salate rüsten, schneiden, mischen oder nach Sorte getrennt auf die Teller verteilen.
1.25 dl	Salatsauce	
	Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Mais, rote Zwiebel, Radieschen, Kresse, Feta usw.	Sauce darüber geben und servieren.

Schweinsbraten mit Ananas für 4 Personen

800 g	Schweinsbraten	Den Braten abtupfen und in eine Schale legen. Für die Marinade alle Zutaten gut verrühren. Den Braten rundum damit bepinseln und zugedeckt für mindestens 30 Minuten kühl stellen.
	Fleischmarinade	Den Backofen auf 250°C vorheizen. Das Erdnussöl in die Bratform (Braising) geben. Die Form im Ofen auf der mittleren Rille heiss werden lassen.
1 TL	Curry, mild	Den Braten hineingeben und zirka 15 Minuten anbraten lassen. Dabei den Braten einmal wenden. Anschliessend den Weisswein zugliessen.
½ TL	Ingwerpulver	Ofentemperatur auf 180°C reduzieren. Den Braten beidseitig salzen und weitere 20 Minuten schmoren lassen. Dabei das Fleisch vier bis fünf Mal mit Marinade bepinseln und ein bis zwei Mal wenden.
1 Prise	Cayennepfeffer	Unterdessen die Ananas schälen, halbieren und den harten Kern keilförmig ausschneiden. Für die Marinade die Butter schmelzen. Honig, Pfeffer und Salz zufügen.
2 EL	Honig, flüssig	Die beiden Ananashälften mit der Marinade einpinseln und neben das Fleisch legen und 30 Minuten mitschmoren lassen. Dabei die Ananas und das Fleisch mit der jeweiligen Marinade einige Male bepinseln.
1 EL	Tomatenketchup	Fleisch und Ananas auf das Tranchierbrett legen. Den Bratenjus (und eventuell Resten der Fleischmarinade) in ein Pfännchen absieben. Falls nötig etwas Wasser zugliessen.
1/2 dl	Weisswein	Den Saucen-Rahm begeben und aufkochen. Die Sauce abschmecken.
2 EL	Rahmquark	Braten und Ananas tranchieren. Die Sauce darüber geben oder separat dazu servieren.
	Knoblauchzehen gepr.	
2 EL	Öl	
1 EL	Rosmarin gehackt	
1 EL	Öl für die Form	
1 dl	Weisswein	
	Salz	
1 ganze	Ananas	
	Marinade für die Ananas	
2 EL	Butter, flüssig	
2 EL	Honig, flüssig	
wenig	Pfeffer, Salz	
	Für die Sauce	
1 dl	Wasser	
90 g	Saucenrahm	

Langkorn & Wild Reis für 4 Personen

280 g Langkorn&Wild-Reis Reis nach Angabe auf der Packung zubereiten.

Apfelchüechli mit Vanillesauce für 4 Personen

Vanillesauce:

2 TL Maizena
4 dl Milch
3 EL Zucker
1 Beutel Vanillezucker
1 Ei
1 Vanillestengel

Vanillesauce: Maizena mit der Milch verrühren. Zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Ei in eine Pfanne geben. Vanillestengel aufschlitzen und Mark herauskratzen; beides zufügen.

Die Masse unter ständigem Rühren fast zum Kochen bringen, dann sofort in eine Schüssel oder einen Krug giessen und abkühlen lassen. Etwas Zucker auf die Oberfläche streuen, damit sich keine Haut bildet.

Teig:

150 g Weissmehl
½ TL Salz
1,5 dl Weisswein
2 Eier
800 g Äpfel «Boskop»
1 EL Zitronensaft
2 EL Calvados
1 EL Zucker

Teig: Mehl mit Salz mischen. Wein zufügen und mit dem Schwingbesen zu einem glatten Teig verrühren.

Die Eier trennen, Eigelbe zum Teig geben, den Teig zirka 30 Minuten ruhen lassen.

Die Äpfel schälen und Kerngehäuse ausstechen. Dann die Äpfel in knapp einen Zentimeter dicke Ringe schneiden. Zitronensaft mit dem Calvados mischen und sofort über die Apfelringe träufeln. Dann mit Zucker bestreuen.

Frittieröl in der Bratpfanne auf zirka 170°C erhitzen.

Frittieröl

Eiweiss zu Schnee schlagen und unter den Teig ziehen.

Zum Bestreuen:

Zimtzucker

Die Apfelringe durch den Teig ziehen. Dann portionsweise pro Seite drei bis vier Minuten im heissen Öl backen bis sie goldbraun sind.

Die gebackenen Chüechli auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, mit Zimtzucker bestreuen und zusammen mit der Vanillesauce servieren.

