



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

5. Okt. 2024  
Martin Hediger

### Rüebli-suppe für 4 Personen

400 g	Karotten	Karotten in dünne Scheiben, Kartoffel in kleine Würfel schneiden.
1	mehligkochende Kartoffel à ca. 150 g	Zwiebel hacken. Karotten, Kartoffel und Zwiebel in Butter ca. 5 Minuten dünsten.
1	Zwiebel	Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
1 EL	Butter	Rahm dazugeben, Gemüse pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
8 dl	Bouillon	
0,5 dl	Rahm	
1 TL	Salz Pfeffer	
1 TL	Zucker	
½ Bund	Schnittlauch	Vor dem Servieren Schnittlauch fein schneiden, Petersilie hacken. Suppe anrichten und mit Kräutern bestreuen.
½ Bund	glattblättrige Petersilie	

### Einfacher Grüner Salat für 4 Personen / Beilagensalat

200 g	gemischte grüne Salatblätter	Haselnüsse grob hacken und in einer Bratpfanne ohne Öl goldbraun rösten (circa 5 Minuten).
60 g	Haselnüsse grob gehackt & geröstet	Salatblätter mit kaltem Wasser gut waschen und mit Hilfe einer Salatschleuder gut trocknen.
Balsamico Vinaigrette		
4 EL	Olivenöl	Alle Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel mischen.
2 EL	Aceti Balsamico	
1 TL	Dijon Senf	Salatblätter und geröstete Haselnüsse in einer grossen Salatschüssel anrichten, Dressing darüber träufeln, gut mischen, und sofort servieren.
1 TL	Ahornsirup	
½ TL	Salz, schwarzer Pfeffer	

### Zürcher Geschnetzeltes für 4 Personen

	Bratbutter zum Braten	Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
800 g	geschnetzeltes Kalbfleisch (à la minute)	Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 3 Min. braten, mit wenig Mehl bestäuben, herausnehmen, würzen, warm stellen.
1 EL	Mehl	Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.
0.75 TL	Salz	
wenig	Pfeffer	Zwiebel andämpfen, Champignons ca. 5 Min. mitdämpfen.
1	Zwiebel, fein gehackt	
200 g	Champignons, in feinen Scheiben	Wein dazugiessen, fast vollständig einköcheln. Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren, dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 3 Min. kochen, würzen.
1 dl	Weisswein	Fleisch und die Hälfte der Petersilie begeben, nur noch heiss werden lassen.
2.5 dl	Vollrahm	Geschnetzeltes auf den Tellern anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen..
1 dl	Fleischbouillon	
1 EL	Maizena	
	Salz, Pfeffer	
3 EL	glattblättrige Petersilie, fein geschnitten	

## Rösti aus rohen Kartoffeln für 4 Personen

1 kg	mehligkochende Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen und auf der Gemüseraffel reiben, würzen. Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen.
etwas	Salz & Pfeffer	Die Kartoffeln zufügen und unter mehrmaligem Wenden leicht anbraten, damit die Streifen gleichmässig angebraten werden.
2 EL	Bratbutter	
1 EL	Butter	Zu einem Kuchen formen und zugedeckt 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Den Röstikuchen wenden, die Butter am Rand verteilen, nochmals 5 Minuten ungedeckt goldgelb braten

## Zwetschgen-Tiramisù 6 Gläser à ca. 2½ dl

### Zwetschgenkompott

800 g	Zwetschgen entsteint gewogen
1	Zitrone Saft
50 g	Zucker
1	Zimtstange

Für das Kompott die Zwetschgen vierteln. Mit dem Zitronensaft, dem Zucker und der Zimtstange in eine Pfanne geben und aufkochen. So lange leise kochen lassen, bis die Zwetschgen zu zerfallen beginnen und die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Die Zimtstange entfernen und das Kompott falls nötig mit einem Kartoffelstampfer noch etwas zerdrücken. Auskühlen lassen.

### Creme

500 g	Halbfettquark
250 g	Mascarpone
50 g	Zucker
1	Vanilleschote herausgekratzte Samen

In einer Schüssel die Zutaten für die Creme mit einem Schwingbesen gut verrühren.

### Brösmeli

150 g	Guetzli knusprig, (z.B. Sablés, Shortbread)
-------	--

Für die Brösmeli die Guetzli grob zerbröckeln.

Creme, Kompott und Brösmeli abwechslungsweise und in mehreren Schichten in die Gläser füllen. Abschliessen mit einer Schicht Brösmeli. Bis zum Servieren kühl stellen.