



glöggli-chuchi Leutwil club kochender männer

Knoblauchsuppe für 9 Personen

5	Knoblauche	Butter in Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauche ca. 5 Minuten andämpfen. Mehl begeben, ca. 2 Minuten mitdämpfen. Wasser dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln, pürieren und durch ein Sieb streichen. Suppe nur noch heiss werden lassen, würzen.
400 g	Zwiebeln	
5 EL	Mehl	
3 EL	Butter	Mandeln in Stifte schneiden und Knoblauchscheibchen in einer Pfanne ohne Fett rösten.
1.4 L	Wasser	
3 TL	Salz	
4 DL	Vollrahm, flaumig schlagen	
5 EL	Mandeln	

Lachstartar mit Räucherlachs für 9 Personen

700 g	Lachs geräuchert	Räucherlachs sehr klein und gleichmässig schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls fein würfeln. Dill und Koriander klein schneiden. Alles in einer Schüssel gut vermengen und mit Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraiche als Bindung hinzufügen. Im Kühlschrank gut durchziehen lassen.
4	Zwiebeln	
1 Bund	Dill	
1 Bund	Koriander	
5 EL	Zitronensaft	
3 EL	Olivöl	
4 EL	Honig	
3 Prisen	Salz und Pfeffer	

Schweinsfilet Stroganoff für 9 Personen

1.4 Kg	Schweinsfilet	Schweinsfilet in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. In einer Bratpfanne in Bratbutter ca. 2 Minuten kräftig braten, würzen, zugedeckt beiseitestellen.
3	Zwiebeln	
3	Peperoni rot	Zwiebeln in derselben Pfanne in der warmen Bratbutter andämpfen. Weitere Zutaten bis und mit Thymian begeben und kurz mitdämpfen. Mit dem Weisswein und dem Fonds ablöschen und einkochen lassen. Gurken, Cognac und Rahm beifügen, nur noch heiss werden lassen und anrichten. Etwas Thymian begeben.
500 G	Champignon	
5 EL	Tomatenpürée	
4 TL	Paprika	
3 DI	Weisswein	
4 DI	Hühnerfonds	
3	Essiggurken	
4 EL	Cognac nach Belieben	
5 DL	Saucenrahm	
2 TL	Pfeffer und Salz Thymian	

Quark-Spätzli für 9 Personen

200 G Mehl
500 G Knöpfliemehl
3 EL Salz
350 G Quark
2.5 DL Wasser
7 Eier
2 Briefchen Safran
3 EL Butter
Pfeffer nach belieben
Petersilie

Mehle und Salz in einer Schüssel mische, in der Mitte eine Mulde eindrücken.

Quark, Wasser, Eier und Safran (wenn vorhanden) verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten quellen lassen.

Teig portionenweise auf einem nassen Holzbrettchen ausstreichen. Schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schaben. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen und herausnehmen.

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen.

Spätzli ca. 5 Minuten heiss werden lassen. Petersilie grob hacken und darüber streuen.

Zitronenmousse für 9 Personen

Zitronen-Zuckersaft:

1.2 DL Zitronensaft
3 EL Puderzucker

Zitronensaft mit Puderzucker verrühren. In Gläser verteilen.

Mousse:

300 G Mascarpone
1.2 DL Zitronensaft
2 Zitronen, abgeriebene Schale
9 EL Puderzucker
5 DL Vollrahm, steif schlagen
Zitronenscheiben zum Garnieren

Mascarpone mit dem Mixer cremig rühren. Zitronensaft und -schale und Puderzucker begeben, rühren, bis die Masse cremig ist. Rahm darunterziehen. In Gläser verteilen, garnieren. Kühl stellen.