



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

11. Jan. 2025
Kurt Gloor

Käseschnitte für 4 Personen

250 g	Käse (Appenzeller)
60 g	Zwiebel
2 Stk	Knoblauchzehen
3 dl	Milch
1 Stk	Ei
600 g	Brot (Ruchbrot)
120 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer, schwarz
1 Prise	Muskat
1 Schuss	Öl
1 Prise	Paprikapulver

Für die herzhaften Käseschnitten den geriebenen Käse mit Mehl, Gewürzen und Salz gut vermengen. Dann zuerst die Milch und später das Ei einrühren.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Danach in Öl glasig anschwitzen und zur Käsemasse geben. Gut verrühren, würzen und etwa 1 Stunde stehen lassen. Ruchbrot in Scheiben schneiden und diese auf einer Seite mit der Käsemasse bestreichen.

Das Brot mit der Käsemasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 220°C im vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten backen.

Exotische Möhren-Orangensuppe für 6 Personen

3	Schalotte(n)
2	Knoblauchzehe(n)
40 g	Ingwer, frischer
1 kg	Rüebli
1	Peperoni, rot
	Orangenschale, etwas
	Abrieb
1 Liter	Hühnerbouillon
2 dl	Kokosmilch
1 dl	Orangensaft
2 dl	Schlagsahne
4 EL	Öl
1 TL	Curry
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Zucker
	Zitronensaft
	Cayennepfeffer

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Ingwer schälen, ebenfalls fein würfeln. Möhren schälen, grob würfeln.

Peperoni halbieren, entkernen, weiße Scheidewände entfernen und fein schneiden (nach Geschmack evtl. nicht ganz mitgaren - Schärfefahr!)

Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten-, Knoblauch- und Ingwerwürfel darin unter Rühren andünsten. Möhrenwürfel und Peperonistückchen hinzufügen, kurz mitdünsten. Gewürze, Orangenschale und etwas Zucker drüber streuen.

Bouillon hinzugießen, zum Kochen bringen und mit aufgesetztem Deckel ca. 25 Minuten gar kochen.

Kokosmilch, Sahne und Orangensaft hinzufügen und zum Kochen bringen.

Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken.

Nach Belieben mit gerösteten Kokosraspeln bestreuen oder Orangenfilets auf die Suppe verteilen oder mit Korianderblättchen anrichten.

Reis + Gemüse als Beilage (ohne Rezept)

Fisch Cordon bleu für 4 Personen

4 dünne	Kabeljaufilets, Pangasius oder Rotbarschfilets, à etwa 150 g	Jedes Fischfilet klopfen, mit einer Scheibe Räucherlachs belegen.
4 Scheiben 300 g	Räucherlachs, à ca. 40 g Quark	Den Quark mit den Kräutern, wenig Salz und Pfeffer mischen, jeweils einen EL auf den Lachs streichen. Die Fischfilets falten, durch das geschlagene Ei, dann durch das Paniermehl ziehen.
2 EL	Petersilie, gehackt	
2 EL	Schnittlauch, in Röllchen geschnitten	
1	Ei	3 bis 4 Minuten von jeder Seite in reichlich Öl ausbacken.
125 g	Panko oder Paniermehl Salz und Pfeffer Öl, zum Ausbacken	Mit dem restlichen Quark als Sauce zu Pellkartoffeln und Salat essen.

Rumcreme für 8 Personen

4 80 g	Eigelb Puderzucker	Eigelbe und Zucker cremig schlagen.
4 dl	Rahm	Rahm gut steif schlagen und vorsichtig unter die Eimischung heben.
1 dl	Rum	Rum dazu mischen und gut kühlstellen.