



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

1. Feb. 2025
Sepp Olini

Penne alla Vodka als Vorspeise 8 Personen

100 g	Bratspeck in Tranchen, in feinen Streifen	Speck in einer Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig braten, Hitze reduzieren. Schalotte und Knoblauch begeben, ca. 2 Min. andämpfen.
1	Schalotte, fein gehackt	
2	Knoblauchzehen, fein gehackt	Mit 2/3 Vodka ablöschen, auf die Hälfte einköcheln. Tomatensauce, Rahm und restlichen Vodka dazugiessen, aufkochen, würzen.
1 ½ dl	Vodka	
350 g	Tomatensauce	
2 dl	Vollrahm	
½ TL	Oregano	Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 4 Min. köcheln. Parmesan daruntermischen.
½ TL	Salz	
¼ TL	Pfeffer	
40 g	geriebener Parmesan	
Pasta:		Pasta im siedenden Salzwasser al dente kochen.
300 g	Penne Rigate	
	Salzwasser, siedend	Abtropfen, unter die Sauce mischen, anrichten.
½ Bund	Basilikum, Blättchen abgezupft	Basilikum darauf verteilen.

Aargauer Hackbraten für 4 Personen

2 Scheiben	Toastbrot (ca. 50 g)	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Brot in Würfeli schneiden, mit dem Ei in eine Schüssel geben, Milch begeben, mischen. Zwiebel schälen, fein hacken, Rosmarin grob schneiden, beides mit dem Fleisch, Senf, Salz und Pfeffer daruntermischen. Von Hand sehr gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse zu einem ca. 25 cm langen Braten formen. Zwei Pflaumen für die Sauce beiseite legen, restliche in den Braten drücken, Braten nochmals formen.
1	frisches Ei	
3 EL	Milch	
1	Zwiebel	
2 Zweiglein	Rosmarin	
800 g	Hackfleisch (Rind und Schwein)	Specktranchen in zwei Reihen sich leicht überlappend auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, sodass ein Rechteck von ca. 22 cm x 28 cm entsteht. Braten darauflegen, mithilfe des Backpapiers Speck über den Braten legen. Braten wenden und mit der Verschlussseite nach unten auf das Backpapier legen.
2 EL	Senf	Braten: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.
1.5 TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
200 g	entsteinte Dörripflaumen	Sauce:
16 Scheiben	Bratspeck (ca. 200 g)	Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Beiseite gelegte Dörripflaumen und Rosmarin ca. 2 Min. andämpfen. Wein, Bouillon und Honig dazugiessen, aufkochen, auf ca. 4 dl einkochen. Maizena begeben, ca. 2 Min. fertig köcheln, würzen. Sauce durch ein Sieb in ein Schälchen giessen, mit dem Braten anrichten.
Sauce:		
1 EL	Butter	
1 Zweig	Rosmarin	
5 dl	Rotwein	
4 dl	Fleischbouillon	
2 EL	flüssiger Honig	
1 EL	Maizena express (brauner Saucenbinder)	
	Salz, Pfeffer	

Kartoffelstock für 4 Personen

1 kg	Kartoffeln, mehlig geschält, in Stücken	Kartoffeln in Salzwasser ca. 20-25 Minuten weichkochen. Abgiessen und vollständig abtropfen lassen.
2 dl	Milch	Milch, Butter und Salz in die noch heisse Pfanne geben, bei kleiner Temperatur warmhalten.
50 g	Butter	
1 TL	Salz	
	Muskatnuss	Kartoffeln durch ein Passe-vite treiben oder mit einem Stampfer fein zerdrücken.
		Kräftig mit der Milch-Buttermischung verrühren, abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben.

Grüne Bohnen mit Zwiebeln und Zitrone für 4 Personen

500 g	grüne Bohnen	Bohnen in reichlich Salzwasser mindestens 10 Minuten gar kochen.
	Salz	
2	Schalotten	Schalotten in feine Ringe schneiden. Knoblauch pressen. Beides in der Butter andünsten. Bohnen begeben und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
1	Knoblauchzehe	
3 EL	Butter	
	Pfeffer	Zitronenschale fein darüberreiben. Wenig Saft dazupressen. Bohnen mit Röstzwiebeln servieren.
1	Zitrone	
30 g	Röstzwiebeln	

Werden 2 Gemüse serviert, Rezepte halbieren !

Glasierte Karotten für 4 Personen

8 Stk	Karotten	Die Karotten waschen, schälen und - je nach Größe - längs halbieren oder dritteln.
1 Tasse	Gemüsebrühe	Die Karotten anschließend in dicke Stifte schneiden. Dann die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
3 EL	Butter	
1 EL	Zucker	Nun die Karotten in eine Pfanne geben, die Gemüsebrühe sowie Salz und Pfeffer dazugeben und alles erhitzen. Den Pfanneninhalt 1 Minute aufkochen und die Karotten anschließend bei mittlerer Hitze in etwa 10 Minuten bissfest garen.
½ TL	Salz	
1 Prise	Pfeffer, schwarz	
		Zuletzt die Butter in einer zweiten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Den Zucker einrühren, bis er leicht karamellisiert.
		Dann die Karotten dazugeben und unter gelegentlichem Wenden 3-4 Minuten darin glasieren. Die Glasierten Karotten zuletzt mit der gehackten Petersilie bestreuen und servieren.



250 g Zucker
5 Eigelbe
2 EL heisses Wasser
250 g Rüebli , fein gerieben
250 g gemahlene Mandeln
1 Bio-Zitrone , abgeriebene Schale und Saft
2 EL Kirsch
80 g Mehl
2 TL Backpulver
5 Eiweisse
1 Prise Salz
300 g Puderzucker
2 EL Kirsch oder Zitronensaft
2 EL Wasser
12 Marzipanrüebli

1. Biskuitteig: Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig rühren

2. Rüebli und alle Zutaten bis und mit Kirsch unter die Masse mischen. Mehl und Backpulver mischen, darunter-mischen.

3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, mit dem Gum-mischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Teig in die Form füllen

Backen: ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, For-menrand entfernen, Torte auf ein Gitter stürzen, auskühlen. Torte mit dem Gitter auf ein Backpapier stellen

4. Puderzucker, Kirsch und Wasser gut verrühren, auf die Tortenmitte giessen, unter Bewegen über die Oberfläche und den Rand fliessen lassen. Marzipanrüebli auf die noch feuchte Glasur legen, trocknen lassen

Für eine Springform von Ø 24 cm

Boden mit Backpapier belegen