



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

1. März 2025  
Dieter Neuenschwander

### **Pissaladière** als Vorspeise 8 Personen

In der Provence entwickelte sich das Rezept über die Jahrhunderte weiter, und die Pissaladière wurde zu einem festen Bestandteil der regionalen Küche. Traditionell wurde sie als Snack oder Vorspeise serviert, oft begleitet von einem Glas lokalen Weins.

#### **Teig**

400 g Weissmehl  
2 TL Salz  
2 TL Zucker  
1 TL Trockenhefe  
4 EL Olivenöl  
1 ½ dl Wasser  
2 Ei

#### **Zwiebeln**

4 EL Olivenöl  
1200 g Zwiebeln, in feinen Streifen  
2 Knoblauchzehe, fein gehackt  
½ TL Salz  
Wenig Pfeffer  
8 Zweiglein Thymian, Blättchen abgezupft

#### **Belegen**

2 Dose Sardellenfilets, abgetropft 50-80 Gr.  
100 g entsteinte schwarze Oliven

**Teig** Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Das Öl mit dem Wasser und Ei daruntermischen, zu einem weichen glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

**Zwiebeln** Öl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Zwiebeln und Knoblauch beigegeben, würzen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. dämpfen, bis die Zwiebeln sich zu bräunen beginnen. Thymian daruntermischen, Zwiebeln auskühlen.

**Belegen** Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 30 x 20 cm auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Zwiebeln darauf verteilen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Sardellen und Oliven auf den Zwiebeln verteilen.

**Backen** Ca. 20-25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C - 200°C vorgeheizten Ofens.

### **Französische Zwiebelsuppe** für 8 Personen

Die französische Zwiebelsuppe ist ein traditionelles Rezept, das durch seine Einfachheit und seinen reichen Geschmack besticht. Sie wird oft mit geröstetem Baguette und geschmolzenem Käse serviert.

40 g Butter  
800 g Zwiebeln, in feine Ringe gehobelt  
1 EL Weissmehl  
1 L Hühnerbouillon  
1 dl Weisswein  
4 Zweig Thymian  
1 Lorbeerblatt  
1 EL Sherry-Essig  
Salz, Pfeffer  
8 Scheibe Baguettes à 10g  
150 g Grüyère rezent grob gerieben  
3 Zweig Thymianblättchen

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten.

Mit Weisswein ablöschen und die Hühnerbouillon hinzufügen.

Die Suppe bei mittlerer Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Das Baguette in Scheiben schneiden, rösten und mit Käse bestreuen.

Die Suppe in Schalen füllen, das Baguette darauflegen und im Ofen überbacken.

( Variante: Brot mit Käse überbacken und dann auf die Suppe legen.)

## Chèvre chaud mit Salat für 8 Personen

16 Scheibe	Baguette	Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ziegenkäse in Scheiben schneiden, Brotscheiben damit belegen.
400 g	Ziegenkäse	
4 EL	Honig	Honig darüberträufeln. In der Ofenmitte ca. 5 Minuten backen.
400	gemischter Salat, z.B roter oder gelber Chicorée, Baby Leaf	
6 EL	Rapsöl	Salat in mundgerechte Stücke zupfen. Öl, Essig und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat auf Teller verteilen. Mit Dressing beträufeln. Ziegenkäse-Baguette dazu servieren.
4 EL	Apfelessig	
4 EL	grobkörniger Senf	
	Salz, Pfeffer	

## Entenbrüstli mit Orangensauce für 8 Personen

8	Entenbrüstli à ca 200gr.	Bei den Entenbrüstli Fettschicht rautenförmig einschneiden, würzen. Entenbrüstli mit der Fettschicht nach unten in eine kalte Bratpfanne legen. Pfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Fleisch ca. 5 Min. anbraten, bis die Fettschicht knusprig ist. Entenbrüstli wenden, ca. 4 Min. fertig braten. Fleisch herausnehmen, zugedeckt (Alufolie) warm stellen. Pfanne ausreiben.
1 TL	Salz, wenig Pfeffer	
4	Orangen für die Sauce und zur Dekoration	Von den Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfleits mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen ausschneiden, Saft auffangen, beides beiseitestellen.
4 dl	Geümbouillon	Beiseite gestellten Orangensaft, Bouillon und Maizena in derselben Pfanne verrühren, ca. 3 Min. einköcheln. Pfanne von der Platte nehmen. Butter unter Rühren begeben, beiseite gestellte Orangenfilets daruntermischen. Sauce würzen.
4 TL	Maizena	
50 g	Butter, in Stücken, kalt Salz, Pfeffer	

## Gratin dauphinois (Kartoffelgratin) für 8 Personen

5	Knoblauchzehen gepresst	ofenfeste Form ca. 2 L Gepresster Knoblauch auf dem Formenboden verteilen.
1,6 kg	Kartoffeln mehlig	Kartoffeln schälen und in gleichmässige Scheiben von 3-4 mm schneiden oder hobeln. In die Form schichten.
Guss:		Guss: Milch, Rahm und Salz gut verrühren, würzen. Über die Kartoffeln giessen.
6 dl	Milch	
5 dl	Rahm	
2 - 3 TL	Salz	
		Auf die unterste Rille des kalten Ofens stellen. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze einstellen (Heissluft/Umluft ca. 160°C). Gratin ca. 1 Stunde backen.

## Rotkraut für 8 Personen

1 kg Rotkabis / Rotkraut  
2 Zwiebel mittel  
2 Apfel gross  
50 g Butter  
8 EL Balsamicoessig  
8 dl Rotwein kräftig  
8 EL Johannisbeergelee  
2 TL Zucker  
22 g Bouillon  
½ Zimtstangen  
4 Wacholderbeeren  
1 Prise Nelkenpulver  
Salz, Pfeffer schwarz

Den Rotkabis vierteln, grobe Strunkteile herausschneiden und das Gemüse fein schneiden oder hobeln.  
Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheibchen schneiden.

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Apfel darin andünsten. Dann den Rotkabis beifügen und unter Wenden 4 Minuten mitdünsten. Mit dem Essig und dem Wein ablöschen. Johannisbeergelee, Zucker, Bouillonwürfel, Zimtstange, Wacholderbeeren und Nelkenpulver beifügen. Alles zuerst zugedeckt, dann mit leicht geöffnetem Pfannendeckel auf mittlerem Feuer 2 Stunden garen lassen; dabei regelmässig Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Wein nachgiessen.  
Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Crêpes Suzette für 4 Personen

125 g Mehl  
1 Prise Salz  
2 EL Zucker  
3 dl Milch  
2 Eier 53g+  
50 g flüssige Butter  
  
Bratbutter, Bratcrème  
  
1 kleine Orange  
60 g Butter  
30 g Zucker  
3 EL Orangensaft  
1 EL Zitronensaft  
2 - 3 EL Grand Marnier  
1 - 2 EL Cognac / Brandy

Alle Zutaten für den Teig zusammen glattrühren. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Bratbutter oder Bratcrème 8 gleich grosse, dünne Crêpes ausbacken.

Sauce: Die Orangenschale ohne weisse Häutchen dünn abschälen, in feine Streifen schneiden.  
Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Zucker zufügen und ebenfalls schmelzen lassen. Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen, Orangenschale begeben und mit Grand Marnier aromatisieren.

Die Crêpes zu Vierteln zusammenfalten, in die Sauce legen und einmal wenden.

Dampfzug ausschalten! Den Brandy über die Crêpes träufeln, kurz erwärmen, vom Feuer nehmen und mit einem Streichholz anzünden.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.