



# glöggli-chuchi Leutwil club kochender männer

## Lauchsuppe mit Kokosmilch für 10 Personen

|       |                  |
|-------|------------------|
| 50 G  | Butter           |
| 1     | Zwiebeln         |
| 1 Kg  | Lauch            |
| 5 DI  | Kokosmilch       |
| 1.2 L | Wasser           |
|       | Salz, Pfeffer    |
| 1 TL  | roter Curry      |
|       | Korianderblätter |

Lauch in Ringe schneiden und Zwiebel klein schneiden. Butter erhitzen und dann Lauch und Zwiebeln anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und rotem Curry würzen und alles gut anbraten. Kokosmilch hinzugeben und leicht kochen lassen. Anschliessend den Lauch mit Wasser bedecken und kochen lassen. Am Ende das ganze pürieren. Die Suppe mit Korianderblätter und Erdnüssen bestreuen.

## Eierbrötchen für 10 Personen

|             |                  |
|-------------|------------------|
| 10 Scheiben | Weissbrot        |
| 5           | Eier             |
| 2 DI        | Milch            |
|             | Salz und Pfeffer |

Brot in Scheiben schneiden.  
Eier, Milch, Salz und Pfeffer in einer Eiermasse schaumig schlagen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Brotscheiben in die Eiermasse tauchen und auf beiden Seiter anbraten. Wenn sie fertig sind, können sie kalt oder warm serviert werden.

## Gefüllter Truthahn für 10 Personen

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 6 Kg  | Truthahn          |
| 3     | Äpfel             |
| 3     | Zwiebeln          |
| 4     | Rüebli            |
| 50 G  | geschälte Mandeln |
| 4     | Knoblauchzehen    |
| 250 G | Speckwürfeli      |
| 2     | Thymianblättchen  |
| 1     | Rosmarin          |
|       | Pfeffer und Salz  |

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Äpfel in Würfeli schneiden, Zwiebeln und Mandeln fein hacken, Rosmarin fein schneiden, Rüebli grob reiben, Knoblauchzehen pressen. Alles mit den Speckwürfeli und Thymianblättchen mischen, würzen, Truthahn damit füllen, Öffnung mit Zahnstochern verschliessen. Schenkel und Flügel mit Küchenschnur festbinden, auf ein gefettetes Blech legen.

Rosmarin fein schneiden, Knoblauch pressen, mit Öl und Salz mischen, Truthahn damit bestreichen.

Backen: ca. 1 Std. auf unterer Rille braten. Hitze auf 130 Grad reduzieren. Ca. 2 ½ Std. fertig braten, Truthahn 3–4-mal mit Bratflüssigkeit bestreichen. Je nach dem nochmals bei höherer Hitze fertig braten. Anschliessend tranchieren und mit Füllung servieren.

Vor Schluss mit Butter einreiben und bei erhöhter Hitze ca. 30 Minuten bei 180 Grad knusprig braten.

## **Spätzli** für 10 Personen

700 G Knöpfliemehl  
3 EL Salz  
5 DL Milch  
7 Eier  
4 EL Öl

Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Die Eier mit Milch und Öl verquirlen und zum Mehl giessen und verrühren. Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist. Den Teig zudecken und mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Reichlich Salzwasser aufkochen und Spätzli hineingeben. Je nach Lust können die Spätzli noch in Butter angebraten werden.

## **Rosenkohl** für 10 Personen

600 G Rosenkohl

Rosenkohl nach Gusto zubereiten.

## **Süssmost Creme** für 10 Personen

2 Zitronen  
1.2 L Apfelsaft  
5 EL Zucker  
5 EL Maizena  
3 DL Vollrahm  
5 Eier

Von der Zitrone Schale abreiben und 1 EL Saft auspressen, beides mit dem Apfelsaft in eine Pfanne geben.  
Zucker, Maizena und Eier begeben und mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren mit mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Minuten weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie auf die Creme legen, abkühlen, ca. 1 Std. kühl stellen.  
Creme glattrühren. Rahm steif schlagen, unter die Creme ziehen. Dekorieren mit Apfelfringen.