

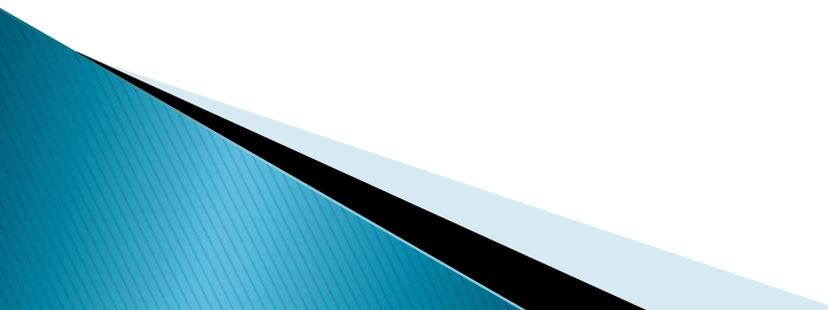
Kochgruppe Scharf

Sauerkrautsüppchen
mit gebratenen Speckwürfeli

Schwyzer Festtagsplatte
Mit geräuchtem Speck, Salzspeck,
Rindszunge, Gnagi, Markbein
Grüne Bohnen
Salzkartoffeln

Apfelkronentörtchen

Wangen, 8. November 2019



Sauerkrautsüppchen mit gebratenen Speckwürfeli

Rezept für 8 Personen

400 g rohes Sauerkraut
2 kleine Zwiebel
2 EL Rapsöl
2 TL milder Paprika
1.5 lt. Gemüsebouillon
300 g mehlig kochende Kartoffeln

2 dl Vollrahm

100 g Speckwürfeli

Zubereitung

- Sauerkraut in Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.
- Zwiebel hacken.
- Beides im Öl andünsten.
- Mit Paprika bestäuben.
- Mit Bouillon ablöschen.
- Kartoffeln in Würfel schneiden und begeben.
- Suppe zugedeckt ca. 30 Minuten kochen, bis die Kartoffeln sehr weich sind.
- Suppe mit einem Stabmixer pürieren.
- Rahm flaumig (Halbgeschlagen) schlagen und unter die Suppe rühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gut gebratene Speckwürfeli (heiss) in Suppentasse verteilen und mit Suppe auffüllen.
- Zünftig Schnittlauch als Garnitur.

Schwyzer Festtagsplatte

Rezept für 8 Personen

1.5 kg.	Geräucherter Speck
1.5 kg	Salzspeck
1 ganze	Rindszunge (bereits gekocht)
2 ganze	gekochte Gnagi
10 grosse	Markbein

Zubereitung

- In einer grossen Pfanne die 2 Sorten Speck gar kochen.
- Die Gnagi zum Schluss 30 Minuten im Specksud ziehen lassen.
- Die Rindszunge und die Markbeine in heisser Fleischbouillon 30 Minuten ziehen lassen.
- Bohnen mit Zwiebeln und Knoblauch weich kochen.
- Salzkartoffeln als Stärkebeilage.

Apfelkronen- Törtchen

Rezept für 8 Personen

2 Rollen	Kuchenteig ausgewallt,
2	Zitrone
4	Apfel mittelgross
200 g	Mascarpone
4 Esslöffel	Milch
4 Esslöffel	Zucker
1	Vanillestange
4 Esslöffel	Rosinen gehäuft
8 Esslöffel	Quittengelee



Zubereitung

- Aus dem Teig 4 Rondellen ausschneiden, die deutlich grösser als der Durchmesser der Förmchen sind. Die Förmchen mit dem Teig auslegen und den Boden mit einer Gabel regelmässig einstechen.
- Die Zitronen auspressen und den Saft in eine Schüssel geben.
- Die ungeschälten Apfel mit einem spitzen Messer zackenartig bis zur Mitte einschneiden, sodass beim Auseinandernehmen 2 Kronen entstehen.
- Das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher oder dem Messer entfernen.
- Die Apfelhälften mit Zitronensaft bestreichen, damit sie sich nicht braun verfärben.
- Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.
- In einer kleinen Schüssel den Mascarpone, die Milch, den Zucker und die Vanillepaste mit dem Schwingbesen verrühren. Die Rosinen untermischen und die Masse in den Förmchen verteilen. Je 1 Apfelkrone hineinsetzen.
- Die Äpfel mit dem Quittengelee bestreichen und mit Butterflocken belegen.
- Die Apfeltörtchen im 220 Grad heissen Ofen 15–20 Minuten backen.
- Die fertigen Törtchen mit Puderzucker bestäuben und warm oder ausgekühlt servieren.

**Viel Vergnügen und
guten Appetit
wünscht Euch**

Kurt

