

Kochgruppe Scharf vom 6. September 2019

Spaghetti-Muffin

Fleischvögel

Erdbeer-Tiramisu

Spaghetti-Muffin

Spaghetti bissfest in Salzwasser garen.

Die Zwiebel fein würfeln. Speck in einer Pfanne bei kleiner Hitze auslassen, Zwiebel dazugeben und mit andünsten.

Die Vertiefungen einer Muffin-Form einfetten. Spaghetti abgießen und mit Hilfe einer Gabel und einem Löffel zu kleinen Nestern formen und in die Vertiefungen der Form geben.

Ober-/Unterhitze: 180° C

Umluft: 160° C

Backofen vorheizen:

Käse reiben, mit dem Eigelb und dem Rahm verquirlen. Speck-Zwiebel-Masse unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Esslöffel zuerst einen Löffel Ei-Flüssigkeit auf die Nester geben und dann die restliche Ei-Masse auf die Nester verteilen.

Ca. 25 Minuten backen.



Fleischvögel

Zutaten:

Gemüse

Rindsplätzli

Wenig Brät

Frühstückspeck

Rotwein

Bratensauce

Tomatenpüree

Div. Gemüse; zum Beispiel viel Lauch, Rübli, Sellerie und Zwiebel fein schneiden und danach andämpfen.

Rindsplätzli würzen und mit Senf bestreichen

Plätzli mit wenig Brät bestreichen danach mit Speck belegen.

Das gedämpfte Gemüse auf die Rindsplätzli verteilen und einwickeln

Tomatenpüree und Wein in die Bratensauce geben.

Die Fleischvögel anbraten und $\frac{3}{4}$ Stunden köcheln lassen

Gueta Appetit!!!



Erdbeer -Tiramisu

Löffelbiscuits auf den Boden einer Form legen, diese mit Grand Marnier tränken.

3dl Vollrahm steif schlagen

1 Päckli Vanillezucker

40 gr. Zucker

250 gr Mascarpone

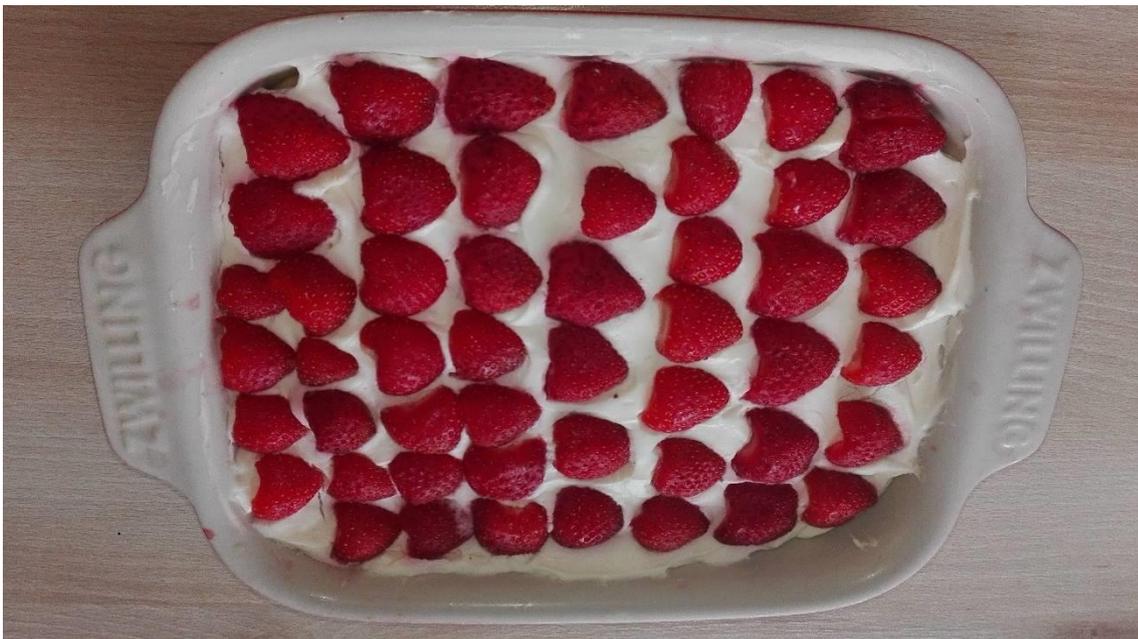
250 gr Rahmquark alles unter die Masse mischen

Hälfte der Masse auf die Löffelbiscuits verteilen,

Weitere Lage mit Erdbeeren

Rest der Masse verteilen

Mindestens 2 Stunden kühlstellen, vor dem servieren mit Erdbeeren verzieren.



En Guete:

Chefkoch Markus Eberhard