

„E grüeni Suppä“

„Hackbroutä“-Safranrisotto-Gmüesbouquet

„Öpfelchüechli mit Vanillesauce“

Grüeni Suppä:

Zutaten:

60g Ruccola
150g Spinat
10g Butter
40g Schalotten, fein gehackt
1 Kl Zitronensaft
5 dl Hühnerbouillon
200 g Pfefferboursin
Salz und Pfeffer



Und so wird's gemacht:

- > Bouillon ansetzen
- > Vom Spinat und dem Ruccola die grossen Stiele wegschneiden waschen und dann grob schneiden.
- > Schalotten andämpfen, Spinat und Ruccola begeben und ca. 2-3 Min. mitdämpfen.
- > Zitronensaft und nach und nach die heisse Bouillon sowie den Boursinkäse begeben und pürieren. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- > Die Suppe heiss servieren. Dazu passt ein feines Stück Brot.

Hackbroutä –Safranrisotto – Gmüesbouquet

Risotto und Gemüse wird von den erfahrenen Köchen ohne Rezept zubereitet.

Zutaten für den Hackbraten

1EL Butter
2 Zwiebeln gehackt
50 g Weissbrot in Würfel geschnitten
1 Bund Peterli fein gehackt
1 El Majoran
1.5 TI Salz wenig Pfeffer
800 g Hackfleisch (Schwein und Rind)
300 g Bratspeck
300 g Raclettekäse in Stängeli geschnitten
2 EL Bratfett-Butter
2 dl Weisswein
1 dl Fleischbouillon

Und so wird's gemacht:

- > Zwiebeln im Butter andämpfen, Brot, Peterli und Majoran kurz mitdämpfen, auskühlen lassen.
- > Alles zum Fleisch geben und gut durchkneten.
- > Speck überlappend auf Klarsichtfolie verteilen und Hackfleischmischung darauf verteilen.
- > Käsestengel längs in der Mitte verteilen und an den Enden einen Rand von 2 cm lassen.
- > Braten sorgfältig aufrollen.
- > Bratfett/Butter im auf 240 Grad vorgeheizten Ofen heiss werden lassen.
- > Braten in den Ofen legen bei 240 Grad ¼ Std. braten.
- > Wein und Bouillon zugeben.
- > Hitze auf 160° reduzieren und ca. 35. Min. fertig braten.



> Fleisch tranchieren, etwas Bratenjus zugeben und mit dem Risotto und dem Gemüse anrichten.

„Öpfelchüechli mit Vanillesauce“

Zutaten

Vanillesauce:

4 dl Milch
 1 EL Maisstärke
 1 Vanillestängel, längs aufschneiden und Mark ausschaben
 2-3 EL Zucker
 1 Ei

Ausbackteig

150g Mehl
 ¼ TL Salz
 1.5 dl Apfelsaft
 2 Eigelb
 2 Eiweiss

Apfelküchlein:

4 Äpfel Boskop, Golden Delicious oder Maigold, ca. 600g, geschält.
 Kerngehäuse ausgestochen, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
 Mehl zum Bestäuben und Frittieröl.

Haushaltspapier
 Zimt/Zuckermischung

Und so wird's gemacht:

- > Teig: Alle Zutaten bis und mit Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- > Eiweiss steif schlagen und kurz vor dem Backen sorgfältig unterziehen
- > Küchlein: Apfelscheiben mit Mehl bestäuben. Öl erhitzen (170°), Apfelscheiben durch den Teig ziehen, abtropfen lassen. Vorsichtig ins heiße Öl gleiten lassen und auf beiden Seiten goldbraun frittieren.
- > Sauce: Alle Zutaten unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
- > Sofort in eine Schüssel absieben und leicht abkühlen lassen.
- > Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
- > Apfelchüechli in Zimt/Zuckermischung wenden und mit der lauwarmen Vanillesauce servieren



En guetä wünscht dä Jöni