

Kochgruppe Scharf

Weissweinsüppchen
mit gebratenem Garnelenspiess

Munggenragout mit Wurzelgemüse
Polenta Ticinese

Birnen-Kösi-Kuchen
(Schlorzifladen)

Wangen, 18. Januar 2019



Weissweinsüppchen mit gebratenem Garnelenspiess

Rezept für 4 Personen

1 EL Butter
1 Knoblauchzehe
0.5 Bund Thymian
3 Zweiglein Rosmarin
3 dl Weisswein
6 dl Gemüsebouillon

Butter in Pfanne warm werden lassen, Knoblauch und Kräuter andämpfen, Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Minuten köcheln lassen. In saubere Pfanne absieben.

2 frische Eier verklopft
1.5 dl Rahm

Eier und Rahm in einer Schüssel gut verrühren.

Ca. 1 dl Suppe unter ständigem Rühren begeben, und unter laufenden Rühren langsam zurück in die Pfanne giessen. Suppe nur noch heiss werden lassen, sie darf nicht mehr kochen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Vor dem Servieren mit dem Schwingbesen etwas schaumig schlagen und sofort anrichten.

2 Garnelen pro Person

Garnelen auf einen Spiess stecken, würzen mit Salz und Pfeffer und im heissen Fett kurz auf den Punkt braten. Über der Suppe platzieren.

Munggenragout mit Polenta

Unterschied zwischen Ragout und Voressen??

Ragout und Voressen ist das gleiche: Ragout ist der französische Begriff für Voressen. Deutsche Rezepte werden häufig auch Frikassee genannt.

Der Ursprung



Die Notwendigkeit



Das Resultat



Munggenragout mit Polenta

Das Munggenfleisch in einer Bratpfanne heiss anbraten und in einem Ofenbräter platzieren.

Wurzelgemüse:

Zwiebeln, Sellerie, Rübli, Frühlingszwiebeln, Knoblauch kurz andünsten, tomatieren, mit genügend Rotwein ablöschen, mit Bouillon aufgiessen und im Ofen ca. 1.5 Std. weichschmoren.

Dazu servieren Polenta.



Birnen-Kösi-Kuchen (Schlorzifladen)

Zutaten für 1 rundes Kuchenblech (8–10 Personen)

125 gr. Butter

1 dl Milch

6 dl Vollrahm

2 Eier

250 gr. Mehl

0.5 TL. Maizena

250 gr. Birnenweggenmasse

1 Messerspitz Backpulver

1 Päckli Vanillezucker

1 TL. Salz

2 EL. Kirsch

Zubereitung:

Teig: Mehl, Salz, Backpulver und Butter gleichmässig verreiben. Nach und nach die Milch dazugeben. Den Teig zusammenfügen aber nicht kneten.

Kuchenblech mit Backtrennpapier auslegen. Den Teig mit etwas Mehl dünn auswallen und ins Blech legen.

Die Birnenweggenmasse mit dem Kirsch vermengen und gleichmässig auf den Teig verstreichen.

Guss: Rahm, Eier, Maizena und Vanillezucker mit Schwingbesen mischen.

Guss auf Birneneweggenmasse, dann im Ofen bei 190 Grad ca. 40 Minuten backen. Abkühlen, schneiden servieren.

**Viel Vergnügen und
guten Appetit
wünscht Euch**

Kurt

