

Kochgruppe Scharf

Kochen vom 05.01.2018

Rotkabis-Apfelsuppe mit Safran-Popcorn

Eisbergsalat

Gespickter Rindsbraten

Glühwein-Crème

Rotkabis-Apfelsuppe mit Safran-PoPcorn

6-8 Personen

1	Zwiebel gehackt	Zwiebel in Butter andämpfen, Kabis und Apfel beifügen, mitdämpfen.
1 EL	Butter	Kartoffeln und Bouillon dazugiessen. 25-30 Minuten weich kochen.
250 g	fein geschnittener Rotkabis	Die Suppe fein pürieren, würzen.
1	rotschaliger Apfel entkernt in Stücken)	
250 g	Kartoffeln geschält und gewürfelt	
ca. 8 dl	Bouillon Salz und Pfeffer fein geschnittener Rotkabis zum Garnieren	

Safran-Popcorn

1 EL	(Oel	für das Popcorn Butter einer Bratpfanne schmelzen.
4-5 EL	Popcorn	Safran daruntermischen. Popcorn dazugeben, gut mischen, salzen.
1-2 El	l Butter	
1/2	Briefchen Safran wenig Salz	Die Suppe in vorgewärmte Teller verteilen mit Popcorn und fein geschnittenem Rotkraut garnieren.

Eisberg- oder Zuckerhutsalat

1 Becher Joghurt
2 TL Senf
3 TL Essig
1 TL Zucker und Salz
1 Stk. Zuckerhut
1 Birne
100 g Gorgonzola

4 Personen

Den Zuckerhut in feine Streifen schneiden, in lauwarmem Wasser waschen und trockenschleudern.

Die Birne vierteln, entkernen und würfeln. Den Gorgonzola klein würfeln

Die Zutaten für das Dressing in eine Schüssel geben und gut vermischen und über den Salat geben-vorsichtig untermengen.

Rindsbraten

(8 Personen)

1.2 kg	Rindsbraten gespickt	Fleisch würzen, in Oel oder Bratbutter kräftig anbraten, in ein
2 TL	Salz,Pfeffer	Bratgeschirr legen.
2	Zwiebeln halbiert	Alles Gemüse im restliche Fett andämpfen, Tomatenpüree und Mehl
5	Rüebli in Stücke geschnitten	zugeben, kurz mitrösten. Mit dem Wein und der Hälfte der
1	Sellerie in Stücke geschnitten	Bouillon ablöschen, alles zum Fleisch geben.
2	EL Tomatenpüree	In der unteren Hälfte des auf 180° C vorgeheizten Ofens zugedeckt
2	EL Mehl	ca. 2 Stunden schmoren. Restliche Bouillon nach und nach dazu-
4 dl	Rotwein	giessen.
6 dl	Fleischbouillon	Braten und Gemüse aus der Form nehmen, warm stellen.
6 EL	Crème fraiche	Crème fraiche zur Sauce geben, verrühren, abschmecken.
	Salz und Pfeffer	Braten tranchieren, mit der Sauce auf vorgewärmte Teller
		anrichten.

Nudeln oder Kartoffelstock als Beilage

Glühwein-Crème

1,5 dl	kräftiger Rotwein
1,25 dl	Milch
2	Zimtstengel
2	Kardamonschoten
2	Gewürznelken
1/2 TL	Koriandersamen
5	Eigelb
90 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
1.5 dl	Rahm, geschlagen
1 TL	abgeriebene Zitronenschale

Rotwein-Sultaninen:

1 dl	Rotwein
2 EL	Zucker
1 TL	Zimt
100 g	Sultaninen
	Zimtpulver zum Bestäuben
	Zitronenzesten zum Bestreuen

4-6 Personen

Wein, Milch und Gewürze aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen.

Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Rotweimilch angiesen, in die Pfanne zurückgeben und zur Rose kochen, passieren. Auskühlen lassen.

Rahm darunterziehen und mit der Zitronenschale abschmecken.
2 Stunden kühl stellen.

Für die Rotwein-Sultaninen Wein, Zucker und Zimt aufkochen, Sultaninen darin während 5-10 Minuten köcheln.

Rotwein-Sultaninen in Coupegläser verteilen, Crème darüber anrichten, mit Zimtpulver bestäuben und mit Zitronenzesten bestreuen.

En Guätä

Boxler Sepp