

Kochgruppe Scharf

12.4.2019

Französische Zwiebelsuppe

Rindsschmorbraten mit Rotweinjus

Kroketten

Öpfelchüechli mit Vanilleglace

Än Guote wünscht de

Härry

Französische Zwiebelsuppe

Zutaten Für 2–3 Personen als Vorspeise

- 300g Zwiebeln
- 0.25 Bund Thymian
- 1 gehäufter Esslöffel Butter (1)
- 1 gehäufter Esslöffel Mehl
- 1 dl Weisswein
- 8 dl Gemüsebouillon oder Fleischbouillon
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel Butter (2)
- 4–6 Scheiben Baguette, siehe Rezept-Tipp
- 60 g Gruyère AOP



Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und wenn nötig etwas feiner hacken.

In einer weiten Pfanne die erste Portion Butter (1) erhitzen. Die Zwiebeln und den Thymian beifügen und zuerst bei mittlerer, dann bei kleiner Hitze unter regelmässigem Umrühren etwa 15 Minuten weich braten.

Das Mehl in ein kleines Sieb geben und über die Zwiebeln stäuben. Unter Wenden kurz mitdünsten. Dann den Weisswein und die Bouillon dazugiessen. Die Lorbeerblätter dem Rand entlang einreissen und beifügen. Die Suppe aufkochen, dann zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 30 Minuten leise kochen lassen. Am Schluss die Lorbeerblätter entfernen und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

In einer beschichteten Bratpfanne die zweite Portion Butter (2) erhitzen. Die Baguettescheiben darin goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die fertige heisse Suppe in 2–3 grosse Suppentassen füllen und die Brotscheiben darauflegen. Mit dem Gruyère bestreuen. Die Suppentassen sofort im 250 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille überbacken, bis der Käse geschmolzen und golden ist. Die Zwiebelsuppe sofort servieren.

Rezept Tipp: Die Brotscheiben können alleine überbacken werden und auf die angerichtete Suppe gelegt werden.

Rindsschmorbraten mit Rotweinjus für 6 Personen

- 1.5 kg Rindsbraten, z.B. dicke Schulter
- 1 Zwiebel, in Stücke geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Rüebli, gerüstet, in Stücke geschnitten
- 5 schwarze Pfefferkörner, zerstoßen
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Handvoll Salbeiblätter
- ½ Bund Petersilie
- 7 dl Rotwein, z.B. Dôle
- Bratbutter oder Bratcrème
- ½ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 250 g Rüebli, gerüstet, in Stücke geschnitten
- 250 g Sellerie, gerüstet, in Stücke geschnitten
- ½ Lauch, gerüstet, in grosse Stücke geschnitten
- 1 TL Bouillonpaste
- wenig Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Zucker



Zubereitung: Vorbereiten 1 Std. Koch-/Backzeit: 2 Std.

Marinieren: 8 Stunden

Braten: Fleisch bis und mit Petersilie in eine grosse Schüssel geben. Wein darübergiessen, bis der Braten bedeckt ist. Zugedeckt im Kühlschrank 8-12 Stunden marinieren, gelegentlich wenden.

Braten aus der Marinade heben, mit Haushaltspapier trocken tupfen. Marinade absieben und beiseite stellen. Rüebli, Zwiebel und Knoblauch beiseite stellen.

Braten in der heissen Bratbutter im Bratopf 5-7 Minuten rundum kräftig anbraten, würzen, mit 5-6 dl Marinade ablöschen, aufkochen.

Braten zugedeckt bei kleiner Hitze 2-2 ½ Stunden schmoren. Dabei Braten gelegentlich wenden und mit Marinade übergiessen. Gemüse sowie Marinaden-Gemüse in den letzten 45 Minuten beifügen, zugedeckt weiter schmoren.

Braten und die Hälfte des Gemüses herausheben, warm stellen. Jus mit zweiter Hälfte des Gemüses pürieren und nach Belieben etwas einkochen. Mit Bouillon, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Braten tranchieren, mit Krokettchen, Gemüse und Jus anrichten.

Krokettern

- 700 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln
- Salzwasser, siedend
- 20 g Butter
- 1 Eigelb
- 4 EL Mehl
- 0.25 TL Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- wenig Muskat
- 2 Eier
- 100 g Paniermehl
- Öl zum Frittieren



Zubereitung

Kartoffeln offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich kochen. Das Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind. Abtropfen, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen.

Butter und Eigelb unter das Kartoffelpüree rühren, Mehl begeben. Die Masse sollte nur noch leicht feucht und gut formbar sein.

Formen: Eier in einem tiefen Teller verklopfen, Paniermehl in einen flachen Teller geben. Kartoffelmasse auf der bemehlten Arbeitsfläche portionenweise zu fingerdicken Rollen formen, diese in je ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke im Ei, dann im Paniermehl wenden. Panade durch Rollen gut andrücken.

Zusatzinformationen

Frittieren: Ofen auf 60 Grad vorheizen. Platte und Teller vorwärmen. Öl auf ca. 170 Grad erhitzen. Krokettern portionenweise je ca. 3 Min. goldbraun frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, im leicht geöffneten Ofen warm stellen.

Lässt sich vorbereiten: Krokettern frittierfertig zubereiten. Auf einem mit Backpapier belegten Blech vorgefrieren, in Tiefkühlbeutel verpacken, tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 2 Monate. Krokettern gefroren frittieren. Die Frittierzeit bleibt gleich.

Öpfelchüechli mit Vanilleglace

Zutaten (für 4 Personen)

Ausbackteig

- 70 g Mehl
- ¼ TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 dl Apfelsaft
- 1 frisches Eigelb

Apfelküchlein

- 2 EL Apfelsaft
- 1 Zitrone, nur Saft
- 2 EL Zucker
- 3 Äpfel (z. B. Boskop, ca. 500 g)
- 1 frisches Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 4 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- Öl zum Frittieren

Vor- und zubereiten ca. 40 Min.

Quellen lassen ca. 30 Min.

Ziehen lassen ca. 30 Min.

Ausbackteig Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Apfelsaft und Eigelb verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugiessen, glatt rühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Apfelküchlein Apfelsaft, Zitronensaft und Zucker in einer Schüssel verrühren. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, Äpfel in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden, sofort in die Schüssel geben, mischen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ziehen lassen. Kurz vor dem Frittieren Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig mit dem Gummischaber unter den Teig ziehen. Zucker und Zimt in einem tiefen Teller mischen.

Frittieren Einen Bratopf bis zu 1/3 Höhe mit Öl füllen, auf ca. 175 Grad erhitzen. Die Apfelringe trocken tupfen, einzeln durch den Teig ziehen, abtropfen. Ringe portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, im Zimtzucker wenden, warm stellen, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten.

