

Kochgruppe Scharf

Menü vom 4. November 2022

Fondue-Pizza

Geschnätzlets mit Pep

Rösti

Mandel-Birnen im Schlafrock

Vanilleglace

Än schöne Abig und en Guete wünscht euch de
Chefkoch Markus

Fondue-Pizza

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1 ausgewallter Pizzateig (ca. 25x38 cm)
200g Crème fraiche
400g Fondue Käsemischung
2 Zwiebel in Streifen geschnitten
2 Birnen, in Schnitzen geschnitten
6 Essiggurken, in Scheiben geschnitten
Paprika
wenig Pfeffer

Zubereitung

Teig entrollen, mit dem Papier ins Backblech ziehen. Crème fraiche auf dem Teig verteilen. Käsemischung darauf verteilen. Zwiebeln, Birnen und Essiggurken auf den Käse verteilen.

Backen: ca. 25 Minuten bei 220 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen.

Geschnätzlets mit Pep

Für 4 Personen

Zutaten

100g Peppadews (wilde Peperoni)
2 kleine Zwiebeln
2 EL Bratbutter
600g geschnetztes Schweinefleisch
200g Champignons
100g Maiskölbchen aus dem Glas
2dl Bouillon
4 EL Crème fraiche
Salz
Pfeffer
2 EL Cognac, nach Belieben
1 Bund glattblättrige Peterli

Zubereitung

Peppadews abtropfen, dabei 1dl Saft auffangen, Peppadews vierteln, Zwiebeln hacken, Brautbutter in der Bratpfanne erhitzen, Fleisch ca. 3 Minuten anbraten, Zwiebeln begeben, kurz mitdämpfen.

Champignons in Scheiben scheiden, Maiskölbchen abtropfen, schräg dritteln, mit den Peppadawes begeben. Beiseite gestellten Saft und Bouillon dazu giessen, aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln.

Crème fraiche und Cognac begeben, kurz aufkochen, würzen. Peterli grob schneiden, vor dem Servieren begeben.

Mandel-Birnen im Schlafrock

Ergibt 4 Stück

Zutaten

4 Birnen
1l Wasser
2EL Zitronensaft
50g Zucker
40g Mandeln
80g Mandel-Backmasse
1 ausgewallter Blätterteig
1EL Zucker
1 Ei
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Ofen auf 200g vorheizen. Birnen so schälen, dass die Stiele an der Birne bleiben. Wasser und Zitronensaft mit Zucker in einer Pfanne aufkochen. Birnen beugeben, ca. 10 Minuten knapp weich köcheln, ab und zu wenden. Birne herausnehmen, etwas abkühlen, trocken tupfen. Birne längs halbieren, Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen.

Mandeln fein hacken, mit der Backmasse mischen. Mandelmasse in der Hälfte der einen Birne verteilen, wieder zusammensetzen, gut aneinanderdrücken, sodass sie zusammenhalten.

Teig entrollen, Zucker darüberstreuen, mit dem Wallholz darüberrollen. Teig mit dem Teigrädchen von der Schmalseite her in 12 ca. 1cm breite Streifen schneiden. Birnen mit dem Teigstreifen umwickeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei verklopfen, Teig mit wenig Ei bestreichen. Birnenstiele mit Alufolie umwickeln.

Backen: ca. 30 Minuten, in der unteren Hälfte des Ofens, gegen Ende evtl. mit Backfolie abdecken. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, mit Puderzucker bestäuben, lauwarm servieren.

