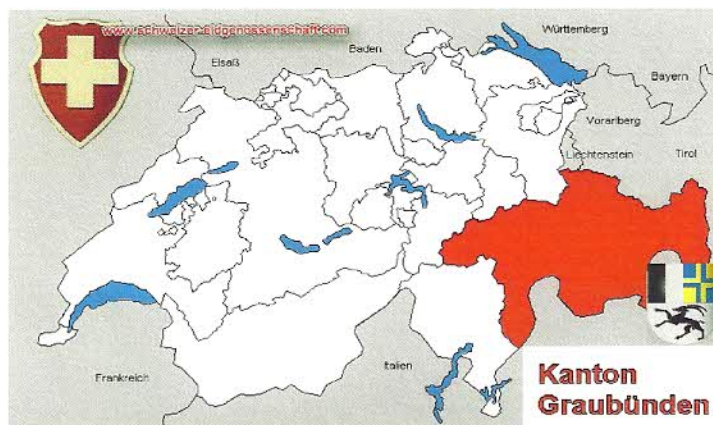


# CHNOCHE CHUCHI WINTERTHUR



## Thema:



## Menue:

für 4 Personen

### VALLER HIRSENSUPPE

\*\*\*\*\*

### SURSILVANER KRAUTWICKEL

\*\*\*\*\*

### GITZIRÜCKEN GEFÜLLT

\*\*\*\*\*

### PUSCHLAVER MARRONIPUDDING

## VALLER HIRSENSUPPE

### Zutaten:

1 TL	Schalotte, fein gehackt
1 TL	Butter
1 l	Fleischbrühe
30 gr	Hirseflocken
20 gr	Bündnerfleisch, klein gewürfelt
1 dl	Rahm
	Salz und Pfeffer
6 EL	Schlagrahm
40 gr	Zucchetti, klein gewürfelt
1/2 TL	Butter

---

Zucchettiwürfel in 1/2 TL Butter dünsten. Auf die Seite stellen. Schalotten in der Butter dünsten, Fleischbrühe und Hirseflocken begeben und zirka 5 Minuten kochen. Bündnerfleisch und Rahm begeben. Suppe aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schlagrahm darunterühren. In vorgewärmte Teller schöpfen, mit den Zucchettiwürfelchen garnieren und sofort servieren.

## SURSILVANER KRAUTWICKEL

### Zutaten:

150 gr	Weissmehl
0.5 dl	Milch
2	Eier, verquirlt
1 Prise	Salz
20 gr	Magerspeck, fein gewürfelt
20 gr	Salsiz, fein gewürfelt
20 gr	Bündnerfleisch, fein gewürfelt
10 gr	Lauch, fein gewürfelt
20 gr	Zwiebeln, fein gewürfelt
10 gr	Butter
wenig	frische Rosmarin, Petersilie und Basilikum fein gehackt
40	junge Stielmangoldblätter
1 EL	Butter
2 dl	Bouillon
1 dl	Rahm
20 gr	Rohschinken

### Zubereitung:

Für den Teig Mehl und die Prise Salz (auf keinen Fall mehr, das die übrigen Zutaten recht salzig sind) in eine Schüssel geben. Milch und Eier mischen und nach und nach unter das Mehl rühren. Teig solange schlagen, bis er Blasen wirft. Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Magerspeck, Salsiz, Bündnerfleisch, lauch und Zwiebeln in der Butter dünsten. Kräuter kurz mitdünsten. Mischung unter den Teig rühren.

Stielmangoldblätter kurz blanchieren und im kalten Wasser abkühlen lassen. Blätter auf einem Tuch ausbreiten und trockentupfen.

Einen Kaffeelöffel Füllung auf jedes Blatt geben. Zu Wickeln einrollen. Krautwickel in Butter kurz anbraten. Mit der Bouillon ablöschen. Rahm begeben und zirka 5 Minuten köcheln lassen.

### Anrichten:

Krautwickel auf Teller anrichten und mit dem gebratenen Rohschinken bestreuen. Zu den Capuns kann geriebener Käse serviert werden.

# GITZIRÜCKEN GEFÜLLT

## Zutaten:

600 gr	Gitzirücken, hohl ausgelöst
	Salz
	Pfeffer
	Paprika
1 Zweig	Rosmarin

## Füllung

50 gr	Weissbrot ohne Rinde, klein gewürfelt
1/2	Ei
0.5 dl	Milch
25 gr	Speck
1 TL	Butter
1 TL	Petersilie, fein gehackt
1 Msp	Knoblauch, gepresst
2 EL	Erdnussöl

## Sauce

0.5 dl	Weisswein
1 dl	Bratenjus
0.5 dl	Doppelrahm
0.4 dl	Schlagrahm
	Salz
	Pfeffer

---

## Zubereiten:

Ei und Milch verrühren und das Weissbrot dazugeben. Mit der Gabel leicht zerdrücken. Speck in der Butter dünsten. Petersilie und Knoblauch mitdünsten. Unter das Brot mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen. Gitzirücken mit Gewürzen und den Rosmarinnadeln einreiben. Den Rücken der Länge nach füllen. Bauchlappen einrollen und mit Schnur zusammenbinden. Erdnussöl erhitzen und den Gitzirücken darin anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad 12-20 Min. fertigbraten. Warm stellen.

Für die Sauce Bratenfett weggesehen. Bratensatz mit dem Wein ablöschen und auf 1/4 einkochen lassen. Bratenjus begeben und auf 1/3 einkochen lassen. Schlagrahm daruntermischen und nach Bedarf nachwürzen.

## Anrichten:

Gitzirücken tranchieren und auf vorgewärmte Teller anrichten. Auf Saucenspiegel anrichten. Serviert wird der Rücken mit Bohnen, Tomaten und Kartoffelfuchs.

## KARTOFFELFUCHS

### Zutaten:

600 gr	Kartoffeln (stärkehaltige Sorte)
3	Eigelb
	Salz
	Muskat
	Pfeffer
30 gr	Butter

---

Kartoffeln in grosse Stücke schneiden und im Salzwasser weich kochen. Gut trocknen lassen. Passieren mit Passvite. Eigelb darunterühren. Würzen.  
Wenn die Masse zu feucht ist, etwas Mehl dazugeben. Walnussgrosse Kugeln formen und in der Butter gleichässig gelb braten. Sofort servieren.

200 gr	Bohnen
1	Tomate

Bohnen kochen.

Tomate häuten, Kerne und Saft entfernen. Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden.



## PUSCHLAVER MARRONIPUDDING

### Zutaten:

150 gr	Marroni gekocht und geschält
80 gr	Zucker
1 dl	Weisswein
3 Blatt	Gelatine
2 dl	Milch
1/4	Vanillestengel, aufgeschlitzt
2	Eigelb
45 gr	Zucker
100 gr	Marronipüree
1 TL	Kirsch
1.2 dl	Schlagrahm
1	Birne

### Zubereitung:

Die 80gr Zucker in einer Gusseisenpfanne karamelisieren. Sobald der Zucker flüssig ist, mit de Weisswein ablöschen. Marroni begeben und im Karamelsirup ca. 8 Min. kochen. Marroni abgiessen, dabei Flüssigkeit auffangen. 4 schöne Marroni auf die Seite stellen, den Rest in grobe Stücke schneiden.

Eigelb und zucker schaumig rühren. Gelatine im kalten Wasser einweichen. Milch und Vanillestengel aufkochen. Eigelbmasse unter ständigem Rühren unter die erhitzte Milch geben. Masse erneut "vor das Kochen" bringen, d.h. die Masse darf auf keinen Fall mehr kochen, da das Eigelb sonst gerinnt. Ausgedrückte Gelatine begeben und solange rühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. Vanillestengel entfernen, Creme passieren und auskühlen lassen.

Kirsch unter das Marronipüree rühren. Bevor die Eiercreme eindickt, Marronipüree darunterrühren. Schlagrahm und karamelierte Marronistücke ebenfalls dazugeben. Masse in 4 Förmchen verteilen und diese kaltstellen.

Birne vierteln, entkernen und schälen. Die Viertel danach in 3 Schnitze schneiden.

### Anrichten:

Marronipudding auf Teller stürzen. Die ganze Marroni im Karamelsirup erwärmen und zusammen mit etwas Sirup als Garnitur verwenden.

Mit 3 Birnenschnitzen garnieren.

### Schoggiflakes zum Kaffee

250 gr	Schoggi
25 gr	Butter
1 Päckli	Vanillezucker
80 gr	Cornflakes