



Chnoche Chuchi Winterthur

Spinatsuppe

Kabeljau-Medaillons in Rauchlachs

**Hackbraten Grossmutterart
Frischer Kartoffelstock
Rahmwirz mit Pilzen**

**Schokoladenkuchen
Getränkter Zitronencake
Vanilleglacé**

Spinatsuppe

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Dosen Kichererbsen à 400 g
1 EL orientalisches Gewürz
2 EL Olivenöl
1 L Bouillon
400 g Spinat
Salz und Pfeffer
Fladenbrot

Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Spinat waschen. Tropfnass in eine separate Pfanne geben und erhitzen, bis er zusammenfällt.

Kalt abschrecken und gut ausdrücken.

Kurz vor dem servieren Spinat zur Suppe geben und diese pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu Spinatsuppe Fladenbrot servieren.



Kabeljau-Medaillons in Rauchlachs

Zutaten für 4 Personen

1 dl Weisswein
½ Briefchen Safran
2.5 dl Saucenrahm
Salz und Pfeffer
500 g Kabeljau-Rückenfilets
200 g Rauchlachs
z.B. Sockeye-Wildlachs
1 TL milder Senf z.B. Feigensenf
1 TL Sonnenblumenöl

1. Wein mit Safran erwärmen. Rahm dazu geben und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. In eine ofenfeste weite Form giessen.
2. Backofen auf 180° Grad vorheizen. Kabeljaufilets trocken tupfen. Rauchlachs auf einem Packpapier leicht überlappend zu einer langen Bahn auslegen. Mit Senf bestreichen und mit Pfeffer bestreuen. Fischfilets drauflegen und in den Rauchlachs einwickeln. In 2 cm dicke Medaillons schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben in die Safranpfanne setzen. Medaillons mit twas Öl beträufeln. Im Ofen 10 – 15 Minuten garen. Mit Pfeffer bestreuen. Fischfilets drauflegen und in den Rauchlachs einwickeln. Zwei cm dicke Medaillons schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben in die Safranpfanne setzen. Medaillons mit etwas Öl beträufeln. Im Ofen 10 – 15 Minuten garen. Mit Pfeffer bestreuen.4



Hackbraten Grossmutterart, frischer Kartoffelstock

Zutaten für 10 Personen

1.5 kg gehacktes Kalbfleisch
350 g Mascarpone
250 g Kalbsbrät
2 Eier
2 Scheiben weisses Toastbrot
Peterli und Schnittlauch gehackt
1 Zwiebel gehackt
Salz, Pfeffer und eine Prise Curry

3.5 kg mehlig kochende Kartoffeln
Milch, Rahm und Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1. Toastbrot ohne Rinde in kleine Würfel schneiden, in Rahm aufweichen, mit einer Gabel zu Brei zerdrücken. Alle Zutaten vermischen und von Hand richtig durchmassieren
Die Masse in Portionen von je ca. 200 g zerteilen. Ganz leicht mehlen, Mehl abklopfen.
In der Bratpfanne anbraten, bis die Brocken angebräunt braten. Nachher ein paar Minuten ziehen lassen.
2. Kalbsfond mit Weisswein und hausgemachter Glace de
3. Mit frischem Kartoffelstock (Seeli drauf) anrichten.
Sehr luftig schwingen.



Rahmwirz mit Pilzen

Zutaten für 4 Personen

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
400 g Wirz
200 g gemischte Pilze
1 EL Öl
Salz, Pfeffer, Paprika
1 dl Weisswein
1 dl Bouillon
1,5 dl Halbrahm

1. Schalotte und Knoblauch fein hacken.
Wirz halbieren und Strunk herausschneiden.
Wirzblätter in Streifen schneiden.
Pilze je nach Grösse halbieren.
2. Schalotten und Knoblauch im Öl kurz dünsten.
Pilze begeben und 3 – 4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht braun sind. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Pilze herausnehmen und warm stellen.
Wirz in die Pfanne geben und kurz dünsten. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Bouillon begeben und Deckel köcheln lassen. Pilze zum Wirz geben. Mit Salz und



Schokoladenkuchen

Zutaten für 8 Personen

125 g Mehl
190 g Zucker
3 Eier
125 g Butter
155 g Kochschokolade
2 - 3 EL Kirsch
Puderzucker

Mehl mit Zucker und den Eiern gut mischen, bis die Masse hell ist. Butter und Schokolade in einer Pfanne vorsichtig schmelzen lassen und zur Masse hinzufügen. Kirsch begeben. Kuchen in einer runden Springform auf der zweituntersten Rille im auf 250 Grad vorgeheizten Ofen genau 11 Minuten backen. Lauwarm mit Puderzucker bestreuen.
Wichtig: Backzeit einhalten, der Kuchen soll innen noch leicht feucht sein.
Springform mit Backpapier oder Alufolie auslegen.



Getränkter Zitronencake

Zutaten für 10 Personen

250 g Butter
250 g Zucker
5 Eier
2 Zitronen, Schale
250 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz

Weichrühren
Abwechslungsweise begeben, sehr gut schaumig rühren

Dazugeben
Unter die Masse mischen und in gut eingefettete Cakeform (28-30 cm) füllen

Bei 180° 50 – 60 Minuten backen. In der Form etwas auskühlen lassen, und mit einer Stricknadel mehrmals einstechen und mit folgenden Guss tränken.

Gut 1 dl Zitronensaft (3 Zitronen)
100 g Puderzucker

Gut vermischen
Kuchen muss richtig feucht werden

Dazu passt Vanilleglacé

