

CHNOCHE CHUCHI WINTERTHUR



Thema:



Menue:

für 10 Personen

PILZCREMESÜPPCHEN MIT SHERRY-SAHNE

OBATZDA VOM MEXIKANER UMWICKELT

BAYRISCHER SCHWEINEBRATEN MIT SEMMELKNÖDEL

HEIDELBEERSCHMARRN MIT VANILLE-BIRNENKOMPOTT



PILZCREMESÜPPCHEN MIT SHERRY-SAHNE

Zutaten:

25 g	Pilze getrocknet (Mischpilze)
5	Schalotten
5	Knoblauchzehen
625 g	Champignons
50 g	Butter
500 ml	Fleischbrühe
500 g	Schmelzkäse (Champignon-Käsecreme)
5	Eigelb
250 ml	Weisswein, trocken
5 Zweige	Zitronenthymian
	Salz und Pfeffer
125 ml	Sherry, süss
250 ml	Schlagsahne

Pilzcremesüppchen:

Mischpilze 20 Min. in 250 ml warmem Wasser einweichen.

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln.

Champignons in Scheiben schneiden.

Einige Champignonscheiben beiseitelegen.

Die Übrigen mit Knoblauch- und Schalottenwürfel in Butter anschwitzen. Brühe und Mischpilze mit Wasser zufügen. 15 Min. kochen, pürieren, durch ein Sieb streichen.

Sherrysahne:

Sahne steif schlagen, unter weiterem Schlagen den Sherry in dünnem Strahl hinzufügen.

Anrichten:

Wieder erhitzen. Die Käsecreme, Eigelb und Wein verquirlen, in die Suppe rühren, salzen und pfeffern.

In Suppenschälchen abfüllen, Sherrysahne verteilen und mit Pilzscheiben und Thymianblättchen bestreuen.



OBATZDA VOM MEXIKANER UMWICKELT

Zutaten:

250 g	Camembert, vollreif
1 EL	Butter
100 g	Doppelrahmfrischkäse
1	Zwiebel
4 EL	Bier
	Salz, Pfeffer frisch gemahlen, Paprikapulver rosenscharf
10	Tortillas
20 Scheiben	Rohschinken
	Salat
2 EL	Acetato Balsamico
4 EL	Olivenöl
1/2 TL	flüssiger Honig

Obatzda:

Den Camembert mit einer Gabel zerdrücken. Mit Butter und Frischkäse und der Zwiebel vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, das Bier unterrühren.
Etwa 1 Std. ziehen lassen.

Tortillas mit Obatzda bestreichen und mit Rohschinken belegen.
Röllchen machen und daraus je 3 romboidförmige Stücke schneiden.

Salat:

Salat waschen und gut abtropfen.
Acetato, Olivenöl und flüssiger Honig gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen.

Anrichten:

Tortillaröllchenstücke fächerförmig anordnen.
Salat in anderer Tellerhälfte platzieren und mit Salatsauce drappieren.



BAYRISCHER SCHWEINEBRATEN MIT SEMMELKNÖDEL

Zutaten für Schweinebraten:

3.75 kg	Schweinebraten mit Schwarte
6	Zwiebeln
3	Äpfel
375 ml	Bier, hell
1.5 l	Brühe
	Salz und Pfeffer
	Majoran

Backofen auf 185 C° vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und die Kruste karoförmig einschneiden. Darauf achten, dass man bis zur Fettschicht schneidet aber nicht ins Fleisch, am besten nicht vom Metzger einschneiden lassen, die meisten sind etwas grobmotorisch veranlagt. Jetzt das Fleisch rundherum würzen, zuerst mit Pfeffer und dann eine Schicht Majoran drüber. Die Kruste wird zudem noch gesalzen.

Das Fleisch in den Bräter geben. Jetzt die Zwiebeln schälen, vierteln und gleichmäßig um den Braten herum verteilen. Ein kleiner Trick: Bevor man alles in den Ofen gibt, nimmt man sich ein Stück Zwiebel, presst sie fest an den Rand vom Bräter und streift einmal rundherum. Das bewirkt, dass man später eine braunere Soße hinbekommt.

Das Ganze kommt jetzt für 30 min in den Ofen, mittlere Schiene. In der Zwischenzeit wird die Brühe zum Kochen gebracht und danach auf der kleinsten Stufe warmgehalten. Die ersten 30 min sind um und wir holen den Bräter kurz aus dem Ofen. Jetzt geben wir ca. 2 Schöpflöffel Brühe in den Bräter, nehmen uns einen Pinsel und lösen damit die braunen Stellen von den Zwiebeln ab. Darauf achten, dass man den Rand gleichmäßig erwischt, auch wenn dieser evtl. noch nicht braun ist. Über den Braten an sich wird keine Soße geschüttet, er wird nur mit etwas Bier übergossen. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Majoran nachwürzen. Den Bräter wieder ab in den Ofen und den Wecker wieder auf 30 min. stellen.

In der Zwischenzeit wird der Apfel geschält und geviertelt, so das der Stumpf zurück bleibt. Die vier Apfelteile kommen jetzt mit in den Topf mit der Brühe. Die nächsten 30 min sind um, der Bräter wird wieder aus dem Ofen geholt, 2 Schöpflöffel Brühe dazugegeben und mit Bier und Brühe abgepinselt. Jetzt kommen die vier Apfelstücke aus der Brühe dazu, am besten in jede Ecke eins legen. Das Ganze wieder ab in den Ofen und Wecker wieder auf 30 min stellen. Danach den Bräter wieder rausholen, 2 Schöpflöffel Brühe dazu, abpinseln wie vorher und für weiter 30 min. in den Ofen Das Ganze wird solange wiederholt, bis der Braten dunkel braun ist. Das dauert ca. 2,5 Std.

Ca. 5 min bevor der Braten herausgeholt wird, gibt man einen kräftigen Schluck Bier darüber. Das ist extrem wichtig, weil es ja ein bayrischer Braten ist. Wenn der Braten fertig ist, den Bräter herausholen, Fleisch abtropfen lassen und auf ein Schneidebrett legen.



Den Bräter nochmals abpinseln und den Inhalt durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und kräftig pürieren. Die Kruste vom Fleisch abtrennen und mit dem Messer grob zerhacken. Die Fettschicht vom Fleisch abtrennen und das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Das Fett von der fertig pürierten Soße abschöpfen, abschmecken und evtl. nachwürzen.

Anmerkung:

Die 2 Schöpflöffel Brühe mit der übergossen wird, ist nur ein Richtwert. Es sollte soviel sein, dass in den 30 min. Schritten immer etwas mehr übrig bleibt als verdunstet. Die Soße wird immer nur so braun wie die Zwiebeln, darum erst mit dem Aufgießen anfangen, wenn die Zwiebeln anfangen braun zu werden.

SEMMELEKNÖDEL

Zutaten für Knödel:

10	Brötchen, altbacken
50 g	Butter
3	Zwiebeln
300 ml	Milch
5	Eier
0.5 Bund	Petersilie, glatt
5 EL	Mehl
	Salz

Die Zwiebeln schälen und gemeinsam mit der Petersilie fein hacken.

Die Butter mit der Milch erwärmen. Über die Semmeln gießen, aufsaugen lassen und die Semmeln dann zerteilen. Nun Zwiebel und Petersilie beimengen. Zuerst die Eier, dann Salz und zuletzt das Mehl hinzufügen. Mit feuchten Händen nun Semmelknödel aus der Masse formen. In einem Wasserbad kochen bis die Knödel an die Oberfläche kommen oder über Wasserdampf köcheln bzw. dampfen.



FRUCHTIGES BLAUKRAUT

Zutaten für Blaukraut:

2	Blaukraut (Rotkraut)
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 EL	Öl oder Butterschmalz
2 EL	Zucker
250 ml	Wein, rot
2 TL	Gewürzmischung (Wildgewürz)
250 ml	Apfelsaft
wenig	Brühe
	Salz und Pfeffer
1 Glas	Preiselbeeren oder Johannisbeer- bzw. Preiselbeermarmelade

Das Blaukraut säubern und mit dem Gurkenhobel in Streifen hobeln.

Die Zwiebel und den Knoblauch in heißem Öl bzw. Butterschmalz anbraten. Den Zucker dazugeben und karamellisieren lassen (nicht zu dunkel). Den Rotwein dazugeben und umrühren. Nun das Blaukraut dazugeben und so lange mischen, bis es glänzt. Mit der Brühe und dem Apfelsaft aufgießen und alles vermengen.

Anmerkung: Vermenge alles bitte so, dass es etwas flüssig ist, aber nicht zu sehr – dies ist je nach Menge des Krauts unterschiedlich. Die angegebenen Werte sind nur ungefähre Werte. Auf Wunsch kann hier auch ein gewürfelter Apfel zugegeben werden.

Nun das Wildgewürz zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das ganze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis es weich ist. Evtl. mit Salz und Pfeffer noch einmal nachwürzen. Zum Schluss die Preiselbeeren bzw. die rote Marmelade zugeben.

Anrichten:

Jeweils 2 Semmelknödel auf jeden Teller geben und in der Mitte aufreißen, nicht schneiden. Die Fleischscheiben drumherum legen, Soße darübergießen und danach etwas Kruste darauf legen. Das Blaukraut nicht vergessen. Wer es besonders schön dekorieren will, legt noch ein Zweiglein Petersilie dazu.



HEIDELBEERSCHMARRN MIT VANILLE-BIRNENKOMPOTT

Zutaten für Schmarrn:

5 EL	Butter
10	Eigelb
10	Eiklar
500 g	Heidelbeeren
500 g	Mehl
175 g	Staubzucker
	Salz

Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen.

In einer Schüssel die Eigelb mit dem Staubzucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Langsam Milch und Mehl dazu geben. Den Schnee unter die Eimasse heben.

In einer beschichteten Pfanne 2 EL Butter erhitzen, den Teig einfüllen und gleich darauf die gewaschenen, abgetrockneten Heidelbeeren verteilen. Anbacken lassen, dann vorsichtig wenden und bei mäßiger Hitze fertig backen. Währenddessen mit zwei Gabeln in Stücke zerreißen.

Zutaten für Birnenkompott:

1500 g	Birnen
750 ml	Wasser
150 g	Zucker
3 Pck.	Vanilinzucker

Birnen schälen, vierteln und entkernen. Wasser mit Zucker und Vanillinzucker zum Kochen bringen. Die Birnen hinein geben, zum Kochen bringen und weich kochen.

Das Kompott erkalten lassen und evt. mit Zucker abschmecken.

Anrichten:

Mit Staubzucker bestreuen, 3 Birnenstücke auf den Schmarrn legen und servieren.

Tipp:

Am besten schmeckt es, wenn man den Heidelbeerschmarrn vor dem Servieren noch kurz ins warme Backrohr stellt. (Achtung: feuerfeste Pfanne!)