

Chnoche-Chuchi Winterthur

Menue für 4 Personen

Wirzpäckli mit Pilzen und Frischkäse

Kalbshaxe auf Gemüsebeet

Käse

Pfannkuchen

Wirzpäckli mit Pilzen und Frischkäse

15 getrocknete Steinpilze
600 g Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Bratbutter
8 grosse Wirzblätter
1 Bund glattblättrige Petersilie
125 g Doppelrahmfrischkäse mit
Pfeffer
Salz, Pfeffer
Zahnstocher

Zum Schmoren:

1 Zwiebel
Bratbutter
1.5 dl Weisswein
1.5 dl Rahm
salz und Pfeffer

Die Steinpilze in warmem Wasser 15 Minuten einweichen. Abschütten, gut ausdrücken und grob hacken.

Die Champignons ebenfalls grob hacken.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

In einer Bratpfanne Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Steinpilze und Champignons begeben und auf grossem Feuer so lange braten bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen.

Inzwischen reichlich Salzwasser aufkochen. Die Wirzblätter darin 3-4 Minuten blanchieren. Sorgfältig herausheben und in einer grossen Schüssel mit kaltem Wasser abkühlen lassen. Dann mit Küchenpapier gut trockentupfen. Die dicken Blattrippen im unteren Teil flach schneiden.

Die Petersilie fein hacken. Mit dem Doppelrahmfrischkäse zur ausgekühlten Pilzmasse geben und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer pikant würzen.

Jeweils 2 Wirzblätter überlappend auf der Arbeitsfläche auslegen. $\frac{1}{4}$ der Füllung auf den unteren Teil der Blätter geben und diese satt zu Rouladen aufrollen. Mit Holzspiesschen fixieren.

Zum Schmoren die Zwiebel sehr fein hacken.

Die Zwiebel glasig dünsten. Die Wirzpäckli hineingeben und rundum 4-5 Minuten anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen offen auf grossem Feuer um $\frac{1}{3}$ einkochen lassen. Dann den Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Wirzpäckli zugedeckt etwa 20 Minuten schmoren lassen.

Kalbshaxe auf Gemüsebeet

Für 6 Personen

2 Kalbshaxen à 1 kg
2 EL Senf
Salz und Pfeffer
2 EL Kümmel
2 EL Bratbutter

ca. 600 g Gemüse
Karotten, Sellerie, Stangensellerie
Peperoni, Fenchel, Lauch
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
800 g Kartoffeln
4 EL Tomatenpüree
2 dl Rotwein
5 dl Bratenjus
16 Champignons

Ofen auf 200° C vorheizen.

Kalbshaxe mit Senf, Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben. In Bräter legen und in der unteren Ofenhälfte 60 Minuten braten.

Das Gemüse in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen hacken. Alles mit dem Rosmarinzweig in den Bräter geben und die Haxe darauf setzen. 40 Minuten mitbraten.

Die Kartoffeln würfeln und mit Tomatenpüree begeben. Wein und Bratenjus erhitzen und dazugiessen. 40 Minuten garen. Champignons begeben und 10 Minuten fertig garen. Haxe mit Gemüse und Sauce servieren und am Tisch tranchieren.

Blaubeerpfannkuchen

Für 12 Personen

250 g Mehl
150 g Zucker
Salz
1 Beutel Vanillezucker
8 Eier
2.5 dl Milch
1 kg Heidelbeeren
Bratbutter
Puderzucker
Vanilleglace

Mehl, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen und eine Mulde eindrücken. Eier teilen, Eiweiss kühlstellen. Eigelb mit Milch mischen. Zum Mehl giessen und zu einem glatten Teig rühren. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Eiweiss steif schlagen, sorgfältig unter den Teig heben. Teig portionenweise backen. Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, eine Portion Teig dazugeben, die Heidelbeeren auf dem Teig verteilen. Den Pfannkuchen bei mässiger Hitze goldbraun backen, wenden und fertig backen. Warm stellen und nächste Portion wie oben beschrieben zubereiten.

Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit einer Kugel Vanilleglace servieren