

# Chnoche-Chuchi Winterthur

\*\*\*\*\*

Menue für 4 Personen

Rote Rübensuppe

\*\*\*\*\*

Mischpilz-Bünteli

\*\*\*\*\*

Hackbraten mit Gemüse  
und Ofenkartoffeln

\*\*\*\*\*

Käse

\*\*\*\*\*

Apfel-Heidelbeer-Pie

\*\*\*\*\*

# Rote Rübensuppe

\*\*\*\*\*

1 grosse Zwiebel  
3 Randen  
3 Knoblauchzehen  
etwas scharfe Paprika  
40 g Butter  
50 g Zucker  
 $\frac{1}{2}$  EL Kümmel  
8 dl Bouillon  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Kräuteressig  
1 EL Rahm  
1 EL Sauerrahm  
glatte Petersilie für die Garnitur

Zwiebel grob schneiden.  
Randen in Würfel und.  
Knoblauch in Scheiben schneiden.  
In 20 g Butter ca. 10 Min. dünsten.  
Zucker und Kümmel begeben.  
Mit Bouillon ablöschen.  
Würzen und 10 Min. köcheln lassen.  
  
Suppe pürieren, durch ein Sieb streichen.  
Suppe erwärmen, restliche Butter und Essig  
beifügen.  
In Suppentellern anrichten.  
Rahm und Sauerrahm mischen und beifügen.  
Mit Peterli garnieren und heiss servieren.

# Mischpilz-Bünteli

\*\*\*\*\*

## Omelettchen

100 g Mehl  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
2 dl Milch  
2 Eier  
10 g Butter  
Bratbutter zum Ausbacken

## Füllung

1 Paket Mischpilze 250 g  
1 Schalotte  
2 Knoblauchzehen  
20 g Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 dl Portwein  
125 g Frischkäse mit Kräutern  
2 Bund Schnittlauch

## Zur Fertigstellung

25 g Butter  
0.5 dl Halbrahm  
0.5 dl starke Gemüsebouillon

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Milch und Eier verquirlen. Mit dem Mehl zu einem Teig rühren. Butter schmelzen und darunter rühren. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

Inzwischen die Pilze klein schneiden. Schalotte und Knoblauch fein hacken. Alles in der Butter dünsten. Würzen, mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Auskühlen.

Frischkäse unter die Pilze mischen. 16 Schnittlauchstängel beiseite legen. Rest mit der Schere direkt dazu schneiden. Pikant abschmecken.

Ofen auf 200° C vorheizen. Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. 8 Omelettchen darin ausbacken. Auslegen und die Pilzfüllung darauf verteilen. Zu Beuteln verschliessen und mit je 2 Schnittlauch zusammenbinden. In eine Gratinform stellen.

Butter in Flocken auf den Beuteln verteilen. Halbrahm und Bouillon aufkochen, in die Form giessen.

Pilz-Bünteli in der Ofenmitte ca. 15 Min. backen.

# Hackbraten mit Gemüse und Ofenkartoffeln

\*\*\*\*\*

## Zutaten für 10 Personen:

1.5 kg Hackfleisch Rind / Schwein  
350 g Mascarpone  
250 g Kalbsbrät  
2 Eier  
2 Scheiben Toastbrot  
2 dl Milch  
3 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln  
1 Bund glatte Peterli  
1 Bund Schnittlauch  
Salz, Pfeffer, Majoran  
1 Prise Curry  
Paniermehl, Mehl  
  
100 g Specktranchen  
6 - 8 dl Bouillon  
800 g Karotten, Lauch, Sellerie  
Zwiebeln, Peperoni, Tomaten  
  
1 kg Kartoffeln

Toastbrot in der Milch einweichen.

Knoblauch, Zwiebeln, Peterli und Schnittlauch fein hacken und im Butter dünsten. Abkühlen lassen und zum Fleisch geben. Toastbrot ausdrücken und mit den Gewürzen, Eiern und Paniermehl zum Fleisch geben. Masse durchkneten.

Ofen auf 230° C vorheizen. Die Masse zu 2 Braten formen und in wenig Mehl wenden. Die Specktranchen auf das Backblech legen, und die Hackbraten darauf geben.

Das Gemüse in Stücke schneiden und daneben legen. In der unteren Ofenhälfte ca. 20 Min. garen. Während der nächsten 40 Min. von Zeit zu Zeit Bratensatz mit Bouillon auflösen und den Braten mit Flüssigkeit beträufeln. Hackbraten mit Gemüse und Sauce servieren.

Dazu serviert Ihr Bratkartoffeln gewürzt mit frischem Rosmarin, Salz und Pfeffer.

# Apfel-Heidelbeer-Pie

\*\*\*\*\*

Für eine Gratinform von 26x18 cm  
Für 6 - 8 Personen

225 g Weissmehl  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
125 g Butter kalt  
0.5 dl Wasser kalt  
6 Äpfel sauer  
2 - 3 EL Zucker  
3 EL Wasser  
125 g Heidelbeeren  
Puderzucker zum Bestreuen

Vanilleglace und Schlagrahm

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Flocken dazugeben. Zwischen den Händen zu einer bröseligen Masse reiben. Wasser beifügen. Rasch, ohne zu kneten, zu einem Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie gewickelt 30 Min. kühl stellen.

Äpfel schälen, entkernen und in Schnitze schneiden. Mit Zucker und Wasser knapp weich dünsten. Sie dürfen nicht zerfallen. Auskühlen lassen. Ofen auf 180° C vorheizen.

Gratinform mit Butter ausreiben. Teig halbieren. Für den Boden die eine Hälfte des Teigs auf Mehl ca. 3 mm dick, etwas grösser als die Form, auswallen. Form damit auslegen, dabei den Teig etwas über den Rand lappen lassen. Für den Deckel den restlichen Teig in Formgrösse auswallen. Äpfel auf dem Boden verteilen. Heidelbeeren darüber streuen. Mit wenig Puderzucker bestreuen. Teigrand mit Wasser bepinseln. Teigdeckel auf die Form legen. Rand mit einer Gabel andrücken, Deckel mehrmals einstechen. Überstehenden Teig wegschneiden. Daraus nach Belieben Dekorationen formen und mit wenig Wasser auf den Teigdeckel kleben. In der unteren Ofenhälfte 20 Min. backen. Hitze auf 160° C reduzieren und den Pie 25 Min. fertig backen. Mit Puderzucker bestreut warm oder kalt servieren. Dazu Vanilleglace und Schlagrahm servieren.