

Chnoche Chuchi Winterthur

Menue für 4 Personen, zusammengestellt von Oliver Vögtlin

Datum: 28.04.2004

Thema:

Schmankerl aus Österreich

Menue:

Leberknödelsuppe

Eisberg-Schiffchen

Wiener Kalbsgulasch mit Eierspätzli

Apfelstrudel

Leberknödelsuppe

Zutaten:

130 g	Rindsleber (durch Fleischwolf gedreht)
2	Brötchen
0.8 dl	Milch
0.5 TL	Salz
15 g	Schweineschmalz
1	Zwiebel, klein
1	Ei
	Pfeffer, Salz
	Majoran
1 EL	Petersilie
2 EL	Paniermehl
1 Liter	Rindsbouillon
100 g	Lauch

Brötchen (am besten vom Vortag) in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit lauwärmer Milch begießen, salzen und etwas durchziehen lassen.

Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel fein hacken und im Schmalz glasig dünsten. Zwiebeln mit dem ausgelassenen Schmalz zur Leber geben und mit der Brötchenmasse verkneten.

Ei, Pfeffer, Salz, Majoran, Petersilie und Paniermehl zufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit angefeuchteten Händen 8 kleine Leberknödel formen.

Rindsbouillon zum Kochen bringen, Hitze auf niedrigste Temperatur stellen und die Leberknödel ca. 20 Min. in der Suppe ziehen lassen.

Lauch in feine Ringe schneiden und ca. 10 Min. vor Ende der Kochzeit in die Leberknödelsuppe geben.

Tipps:

-

Eisberg-Schiffchen

Zutaten:

0.5 Kopf	Eisbergsalat
0.5 kl. Dose	Mandarine(n), in Spalten
75 g	Sauerrahm
1 EL	Öl
	Salz und Pfeffer
evt.	Zitronensaft oder Weißweinessig
0.5 EL	Kräuter (Salatkräuter), frisch oder TK, gemischt und gehackt
25 g	Mandeln, gehobelt, evtl. leicht angeröstet
	Zucker

Vom Salat den Strunk und die Außenblätter entfernen und den Kopf in Achtel schneiden, diese waschen und gut abtropfen. Jedes Achtel senkrecht wie ein "Schiffchen" auf je einen Teller stellen.

Mandarinen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen.

Sauerrahm mit Öl und etwas Mandarinentensaft glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und evtl. etwas Zitrone oder Essig abschmecken, Kräuter unterrühren.

Die Hälfte der Mandarinentenspalten mit der Soße verrühren. Diese über die Salatachtel verteilen. Restliche Mandarinen darüber geben. Zum Schluss mit den Mandelblättchen bestreuen.

Tipps:

-

Wiener Kalbsgulasch mit Eierspätzli

Zutaten:

600 g	Kalbsragout, klein geschnitten
	Salz
	Pfeffer
3	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 EL	Bratbutter
2 EL	Tomatenpüree
2-3 EL	Paprika, mild
6 dl	brauner Kalbsfond
1 Becher	Sauerrahm
1 Zweig	Majoran
0.5	abgeriebene Zitrone

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln und Knoblauch hacken und in Bratbutter glasig dünsten. Das Fleisch, Tomatenpüree und Paprika zugeben und mitdünsten.

Mit Kalbsfond auffüllen und aufkochen. Majoran zufügen und auf kleinem Feuer weich schmoren.

Das Fleisch mit einer Lochkelle aus der Sauce nehmen. Alle Zwiebeln wieder in die Sauce geben und mit dem Bamix pürieren.

Sauerrahm zufügen und auf kleinem Feuer sämig einkochen.

Das Fleisch in die Sauce geben, aufkochen und mit abgeriebener Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu gibt's Eierspätzli und Vichy-Kartoffeln.

Vichy Karotten:

1 Zwiebel fein geschnitten. Ca 500g Karotten geschält und fein blättrig geschnitten. Butter und etwas Zucker zerlassen und die Zwiebeln glasig anschwitzen und die Karotten begeben, leicht salzen und im eigenen Saft schmoren lassen – etwas Mineralwasser dazugeben und weich köcheln. Zum Schluß mit fein gehackter Petersilie vollenden.

Tipps:

-

Apfelstrudel

Zutaten Strudel:

1 kg	Äpfel
50 g	Rosinen
100-150 g	Zucker
	Zimt und Puderzucker
20-40 g	flüssige Butter

Äpfel schälen und in kleine Scheibchen schneiden. Rosinen waschen und abtropfen.

Apfelscheibchen und Rosinen auf 2/3 des ausgewallten Teigs verteilen. Zucker und Zimt darüberstreuen.

Teig auf beiden Längsseiten ca. 2cm einschlagen, dann den Strudel (zuerst von Hand), nachher durch sorgfältiges hochheben des Tuches, aufrollen und auf ein bebuttertes Blech legen. Mit flüssiger Butter bestreichen.

Backen in guter Mittelhitze während ca. 40Min. Von Zeit zu Zeit mit flüssiger Butter bepinseln.

Serviert wird der Strudel am besten solange er noch leicht warm ist und mit Puderzucker besiebt.

Dazu servieren wir Vanille-Sauce.

Tipps:

Zubereitungsart II: Der Strudel kann auch in einer Gratinform gebacken werden. 15Min. vor Ablauf der Backzeit 1-2dl gezuckerte Milch oder Rahm dazugiesen.

Zutaten Strudelteig:

300 g	Weissmehl
1 1/2 dl	Milch
2 EL	Öl
1	Ei
1/2 EL	Salz

Milch, Öl, Ei und Salz verklopfen.

Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung machen, die verrührten Zutaten einrühren und mischen, bis der Teig glatt ist.

Teig, leicht und rasch, mit möglichst wenig Mehl kneten, bis er ganz glatt und recht elastisch ist.

Teig ca. 20Min. unter erwärmter Schüssel ruhen lassen. Schüssel kann dabei mit Alufolie abgedeckt werden.

Zutaten Vanille-Sauce:

4 dl	Milch
1	Vanille-Stängel
10-20 g	Maizena
1-2	Eigelb
30 g	Zucker

Alle Zutaten in ein Pfännchen geben und mit dem Schwingbesen verrühren. Die Sauce unter ständigem rühren auf kleinem Feuer bis zum kochen bringen.

Erkalten lassen, dabei häufig umrühren.

Tipps:

-