

**CHNOCHE - CHUCHI**

WINTERTHUR

\*\*\*

**SOUPE AU PAIN  
AU SAFRAN ET GRUYERE**

\*\*\*

**BOLETS CHAUDS  
SUR SALADE DE RUCOLA**

\*\*\*

**SAUCISSONS VAUDOIS  
SUR LIT DE LENTILLES**

\*

**CHOU FRISE**

\*

**POMMES NATURES**

\*\*\*

**CREME A LA LIQUEUR DE NOIX  
ET PRUNEAUX**

\*\*\*

**En Guete**

## SOUPE AU PAIN

### AU SAFRAN ET GRUYERE

#### BROTSUPPE

300 g Eschalotten, geschnitten  
50 g Knoblauchzehen, gehackt  
300 g altbackenes Brot  
(Halbweiss oder Ruchbrot)  
in Stücke gebrochen  
4 EL Butter  
3,5 dl Riesling, trocken  
6 dl Hühnerbouillon  
1 TL Safranfäden  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
4 ganze Scheiben altbackenes  
Brot  
150 g rezepter Gruyère, gerieben  
2 EL Schnittlauch, auf 3 cm  
lange Stäbchen geschnitten

Eschalotten und Knoblauch in der Butter anziehen,  
Brotstückchen begeben und mitrösten, aber nicht  
braun werden lassen.

Mit dem Riesling ablöschen, alles auf Rund die  
Hälfte einköcheln lassen. Die Bouillon dazugeben,  
und rund 30 Minuten köcheln.

Abschmecken und Safranfäden begeben.

Gut umrühren, aber nicht schwingen, denn das  
Brot muss nicht vollständig aufgelöst sein.

Die Brotscheiben mit dem Gruyère bestreuen und  
im Backofen bei guter Oberhitze den Gruyère  
schmelzen lassen.

Suppe in Suppentassen abfüllen und die Brotscheiben  
in die Suppelegen, mit Schnittlauch bestreuen,  
sofort servieren.

## BOLETS CHAUDS

### SUR SALADE DE RUCOLA

#### GEBRATENE STEINPILZE AUF RUCOLA

- 3-4 Bund Rucola
- 3 Knoblauchzehen  
Frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Balsamico Essig (rot oder weisser)
- 1 EL weisser Portwein oder Sherry
- 1 EL Walnüssöl
- 10 EL Olivenöl
- 8 kleine, feste Steinpilze

4 Teller mit der Rucola auslegen.

2 Knoblauchzehen ungeschält halbieren, die dritte Knoblauchzehe abziehen und pressen.

Für die Salatsauce 1/2 TL Salz, Pfeffer, den gepressten Knoblauch, Essig und Wein miteinander verrühren. Das Walnüssöl und 5 EL Olivenöl unterschlagen.

Die Pilze längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. 5 EL Olivenöl in einer weiten Pfanne erhitzen. Die halbierten Knoblauchzehen zugeben und die Pilzscheiben hineinlegen. Die Pilze bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 2 Min. braten. Dann salzen, pfeffern und aus der Pfanne heben.

Inzwischen die Salatsauce mit der Rucola vermischen.

Die gebratenen Steinpilze noch heiss auf den Salat legen.

SAUCISSONS VAUDOIS  
SUR LIT DE LENTILLES  
CHOU FRIÉ  
POMMES NATURES

SAUCISSONS VAUDOIS MIT LINSEN, WIRZ UND SALZKARTOFFELN

2	Saucissons	35 Min. im Dampf (NICHT IM WASSER) kochen lassen.
10 g	Butter	erwärmen
1	Schallote gehackt	dünsten
0,5 dl	Weisswein	zugiessen
1,5 dl	Bouillon	zugiessen
80 g	kleine grüne Linsen	zugeben, ganz weich kochen (ca. 20-25 Min.)
10 g	Butter	erwärmen
400 g	Wirz	sehr feine Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze dünsten.
0,5 dl	Rahm	zugiessen. Wirz zugedeckt bei kleiner Hitze während
0,5 dl	Bouillon	ca. 5 Min knapp weich dämpfen.
	Salz & Pfeffer	zum würzen
	Salzwasser	aufkochen
8	mittlere Kartoffeln	schälen, halbieren, Kartoffeln knapp weichkochen. Die Kartoffeln sollen nur knapp mit Wasser bedeckt sein. Kochwasser abgiessen und die Kartoffeln in der heissen Pfanne verdampfen lassen.

Anrichten : pro Teller

Ein Spiegel mit den Linsen machen, rundum ein Keis mit Wirz, 4 halbe Kartoffeln (1 Viereck) und 3 Tranche Saucisson auf die Linsen legen.

CREME A LA LIQUEUR DE NOIX  
ET PRUNEAUX

NUSSLIKÖR - CREME MIT ZWETSCHGEN

0,5 dl	Rotwein		
1 EL	Zucker		
0,5	Zitrone, Schale und Saft	aufkochen	
12	Zwetschgen	halbieren, Zwetschgen zugedeckt bei kleiner Hitze knapp weichkochen und im Sud erkalten lassen. Zwetschgen aus dem Sud nehmen und die Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen. Rund um die Crème anrichten.	
3	Eigelb		
60 g	Zucker		
0,5 TL	Maizena	Eigelb, Zucker und Maizena schaumig rühren.	
2,5 dl	Milch	zugießen. Masse unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze vor den Kochpunkt bringen. Absieben und auskühlen lassen.	
1 dl	Rahm, steif	unter die kalte Crème ziehen.	
4 EL	Nusslikör	Bis zum Servieren kaltstellen.	