

**C H N O C H E - C H U C H I**

W I N T E R T H U R

\*\*\*

**SOUPE AUX CHOUX DE BRUXELLES  
ET POIVRONS ROUGES**

\*\*\*

**RAGOUT DE CHAMPIGNONS  
ET EPINARDS EN FEUILLES**

\*\*\*

**FILETS DE LAPINS FARCIS**

\*

**NOUILLES**

\*

**CAROTTES VICHY**

\*\*\*

**CREMES  
VANILLE ET MOCCA**

\*\*\*

En Guete

**SOUPE AUX CHOUX DE BRUXELLES  
ET POIVRONS ROUGES**

**ROSENKOHLSUPPE MIT ROTEN PEPERONI**

**1 lt Gemüsebouillon  
500 gr Rosenkohl  
2 Rote Peperoni  
Etwas Rahm**

**Rosenkohl in Butter dämpfen.  
Bouillon hinzufügen und aufkochen.  
Wenn der Rosenkohl weich ist, im Mixer  
pürieren.  
Abschmecken mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und  
ein wenig Rahm.**

**Die Peperoni in kleine Würfel schneiden.  
Im Butter 2 (ZWEI) Minuten dämpfen.  
Peperoni mit Haushaltspapier abtrocknen.**

**Kurz vor dem servieren der Suppe hinzufügen.**

RAGOUT DE CHAMPIGNONS  
ET EPINARDS EN FEUILLES

PILZRAGOUT MIT SPINAT

100 gr Champignons  
100 gr Steinpilze  
100 gr Eierschwämme

1 Zwiebel  
1-2 dl Weisswein  
Rahm

Pilze gut waschen und schneiden, nicht zu klein.  
Zwiebel fein schneiden, in Butter dämpfen,  
mit Weisswein ablöschen und Pilze hinzufügen.  
8 - 10 Minuten köcheln lassen.

Abschmecken mit Salz und Rahm.

400 gr Spinat  
1 Zwiebel

Zwiebel fein schneiden, in Butter dämpfen.  
Spinat hinzufügen und 7 - 8 Minuten kochen.

GEFUELLTE KANINCHENFILET

- 6 Kaninchenfilet
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 Zweig Rosmarin, Nadeln abgestreift

Kaninchenfilet zu 3/4 der Länge nach aufschneiden, mit den Gewürzen und dem Rosmarin einreiben.

**Füllung:**

- 50 gr Weissbrot ohne Rinde, klein gewürfelt  
etwas Ei (verquirlt)
- 1/2 dl Milch
- 25 gr Speck, gehackt
- 1 Teelöffel Butter
- 1 Teelöffel Peterli, fein gehackt
- 2 Esslöffel Erdnussöl

Ei und Milch verrühren, Weissbrot dazugeben, mit der Gabel leicht zerdrücken. Speck in der Butter dünsten, Peterli dazugeben. Unter die Brotmasse mischen, 1/2 Stunde ruhen lassen.

3/4 der Füllmasse auf 3 Kaninchenfilet verteilen, diese mit den verbleibenden Fleischstücken bedecken. Die Filet mit Schnur zusammenbinden, im heissen Erdnussöl anbraten. Die Filet im vorgeheizten Backofen (230 Grad) fertigbraten (18 Min.). Warmstellen.

**Sauce:**

- 3 dl Weisswein
- 2 dl Süssmost
- 1/2 dl Rahm
- Salz, Pfeffer

Bratenfett weggiessen. Bratenfonds mit Weisswein ablöschen. 1/4 der Füllmasse und Süssmost beigegeben, dick werden lassen. Rahm hinzufügen, nachwürzen.

NOUILLES

NUDELN

300 gr Nudeln

CAROTTES VICHY

200 gr Karotten

1 Zwiebel, fein geschnitten

1-2 dl Mineralwasser  
Salz

Karotten schälen, schräge Rädchen schneiden.

Zwiebel in wenig Fett glasig dünsten,

Karotten begeben

und kurz mitdünsten. Mineralwasser zufügen, würzen  
und knackig kochen.

**CREMES**  
**VANILLE ET MOCCA**

**Moccacreme**

- 3 Eier
- 60 gr Zucker
- 1 EL Vanillezucker (=1 Säckchen = 11 gr)
- 4 dl Milch
- 1 Prise Salz
- 15 gr Weissmehl
- 4 TL Sofortkaffeepulver, in 0,5 dl Wasser gelöst
- 2 EL Rhum

Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren, bis die Masse hell und luftig wird.

Die kalte Milch mit Salz und Mehl unter Rühren aufkochen.

Die Milch unter kräftigem Rühren mit der schaumigen Eimasse mischen und in die Pfanne zurückgiessen.

Das gelöste Kaffeepulver zufügen.

Die Crème bei kleiner Hitze schwingen, bis sie dicklich wird. Dabei jedoch nicht kochen. (Sonst gerinnen die Eier !)

Unter häufigem Bewegen im kalten Wasserbad erkalten lassen. Mit Rhum verfeinern.

**Vanillecrème**

- 3 Eier
- 60 gr Zucker
- 22 gr Vanillezucker (= 2 Säckchen)
- 5 dl Milch
- 1 aufgeschlitzter Vanillestengel
- 20 gr Kartoffelmehl

2 Eigelb und 1 Ei mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Das Kartoffelmehl mit der Milch anrühren und die Flüssigkeit mit dem Vanillestengel aufkochen.

Kräftig schwingend zur Eigelbmasse giessen.

Nochmals bei kleiner Hitze vors kochen bringen.

Den Vanillestengel herausfischen. Die Crème unter häufigem Umrühren im kalten Wasserbad abkühlen lassen.