

Chnoche-Chuchi Winterthur

Kochen vom
14. Dezember 1988

Menue
zusammengestellt von

Hans Widmer

Champignons rumänische Art

Christbaumchügeli-Suppe

Kalbsbraten à l'Orange

frische Nudeln

Kefen

Apfelgratin mit Preiselbeeren

Champignons rumänische Art

Zutaten:

2 grosse Zwiebeln
500 g Champignons
1/2 Zitrone (Saft und Schale)
4 EL Öl
Meersalz
schwarzer Pfeffer
400 g vollreife Tomaten
2 Bund Dill

Beilage:

Toast

Zubereitung:

- Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Pilze putzen und waschen, grosse Pilze zerkleinern. Mit dem Zitronensaft vermischen.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin bei schwacher bis mittlerer Hitze unter häufigem Wenden glasig braten. Die Pilze hinzufügen und ebenfalls unter rühren in etwa 5 Minuten bissfest garen.
- Die Champignons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Schüssel lauwarm abkühlen lassen.
- Inzwischen die Tomaten mit kochendheissem Wasser überbrühen, häuten und in kleine Würfel schneiden. Den Dill waschen, trocken-schwenken und sehr fein hacken. Die dünn abgeschnittene Zitronenschale in hauchfeine Streifen schneiden.
- Die Tomatenwürfel und den Dill unter die Pilze mischen. Die Champignons mit der Zitronenschale bestreut anrichten.

Quelle: Barbara Rias-Bucher, Vollwertkochvergnügen wie noch nie.
Verlag Gräfe und Unzer

Christbaumchügeli-Suppe

Zutaten:

1 l Wasser
100 g Brät
1 grosse Kartoffel
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
Gewürznelken
Soyasauce
Tabasco
Meersalz
1 TL Gelbwurz
Blattspinat (oder anderes "Grünzeug")
Tomatenmark
1 GL Sherry
etwas Rahm

Zubereitung:

- Mit Lorbeer und Nelken besteckte Zwiebel sowie zerkleinerte Kartoffel ca. 1/4 Std. köcheln.
- In der Zwischenzeit Brät mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen! Je 1/3 mit Gelbwurz, sehr fein püriertem Spinat und Tomatenmark färben. Beiseite stellen.
- Zwiebel entfernen und Kartoffel mit Mixer pürieren. Weitere 10 Min. auf kleinem Feuer kochen. Dann Kartoffel absieben. Suppe mit Soya-sauce (sparsam verwenden), Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Aus dem farbigen Brät mit 2 Teelöffeln kleine Bällchen formen und in der Suppe ca. 5 - 10 Minuten kochen. (Achtung: zulanges Kochen nimmt die Farbe).
- Rahm und Sherry zugeben und
- ab auf den Tisch

Kalbsbraten à l'Orange

Zutaten:

1 kg Kalbsbraten von der Nuss (ohne Knochen)
1 EL Butter
2 EL Oel
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
2 kleine Glässchen Grappa
6 EL Orangensaft
3 dl heisse Bouillon
1 TL Maizena
2 dl Rahm
abgeriebene Orangenschale

Garnitur:

1 Büschel Petersilie
2 Orangen

Zubereitung:

- Braten mit Haushaltspapier trockentupfen und im heissen Butter-Oelgemisch auf allen Seiten gut anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Grappa und Orangensaft dazugiessen. Auf kleinem Feuer ca. 1 1/2 Stunden leise schmoren lassen. Nach und nach die Fleischbrühe dazugiessen.
- Fleisch aus dem Topf nehmen und warmstellen. Bratenfond mit der restlichen Fleischbrühe aufgiessen, Maizena in wenig Wasser verrühren, dazugeben und alles aufkochen lassen. Rahm mit der geriebenen Orangenschale mischen und in die Sauce geben.
- Braten aufschneiden, auf eine ovale Platte dressieren und mit den in Scheiben geschnittenen Orangen sowie Persilie garnieren. Sauce separat servieren.

Quelle: "en quete" Wochenzeitschrift des Metzgermeisterverbands.

Kefen

Wie es Euch gefällt

Quelle: Shakespeare

Frische Nudeln

Zutaten:

300 g Mehl
3 Eier
1 TL Salz
1-2 EL Öl

Zubereitung:

- Mehl mit den übrigen Zutaten mit einer Gabel verrühren, bis eine feste Masse entstanden ist. Dann mit den Händen mischen und kneten, bis der Teig glänzend und elastisch ist.
- Den Teig ca. 1 Stunde ruhen lassen (mit einem Tuch bedecken, damit er keine Kruste bekommt).
- Arbeiten mit der "Nudelmaschine":
 - Nudelmaschine nicht mit Wasser in Berührung bringen!!
 - Zum Kneten die Walzen so weit wie möglich auseinanderstellen. Kleine Teigballen 8 bis 10 mal durchdrehen. Immer wieder dünn mit Mehl besieben, damit der Teig nicht klebt. Die Teigstücke nach jedem Durchgang zusammenfalten und abwechselnd längs und quer durch die Walzen drehen. Dann den Teigstreifen durch die Schneidwalze drehen. Nudeln auf einem Handtuch ausbreiten.
- Nudeln im Salzwasser kurz kochen.

Quelle: Eike Linnich/Christian Teubner, "Kochen wie ein Profi"
Verlag Gräfe und Unzer

Apfelgratin mit Preiselbeeren

Zutaten:

1 EL Butter
700 g säuerliche Äpfel
1 kleine Zitrone (Saft)
1 EL Rohrzucker
2 EL gemahlene Haselnüsse
300 g Vollrahm
100 g Preiselbeerkompott

Zubereitung:

- Den Backofen auf 220 ° vorheizen.
- eine Gratinform (oder Portionenförmchen) mit Butter ausstreichen.
- Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausstechen und die Äpfel auf dem Gurkenhobel in feine Scheibchen hobeln.
- Die Scheiben schuppenförmig in die Form schichten, mit dem Zitronensaft beträufeln und mit dem Zucker und den Nüssen bestreuen.
- Den Rahm rundherum am Rand der Form dazugiessen. Das Preiselbeerkompott in Tupfen auf den Gratin setzen und die Butter flöckchenweise darübergeben.
- Die Form auf den Rost in den heissen Backofen (Mitte) stellen. Den Gratin etwa 20 Minuten backen, bis die Äpfel weich sind und die Flüssigkeit aufgesogen ist. Gegebenenfalls am Rand der Form noch etwas Rahm nachgiessen.

Quelle: Barbara Rias-Bucher, "Vollwertkochvergnügen wie noch nie"
Verlag Gräfe und Unzer