

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

Winterthur

Tomaten-Paprika-Salat

Ungarisch Gulasch mit Mixed Pickles,
Mao-Brösmeli

Birne Helene

Tomaten-Paprika-Salat

Zutaten:

2 grüne Paprikaschoten
500 g Tomaten
2 kleine Zwiebeln
Salatsosse nach Belieben

Zubereitung:

1. Grüne Paprika in feine Ringe schneiden, Kerne und Samen entfernen.
2. Tomaten und Zwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. In flacher Schüssel verteilen.
4. Salatsosse darübergiessen und 20 Min. ziehen lassen.

Ungarisch Gulasch mit
Mixed Pickles

Zutaten:

500 - 750 g Rindfleisch
500 - 750 g Zwiebeln
60 g Fett zum Anbraten
1-2 EL Paprikapulver
2 EL Tomatenmark
Pfeffer, Salz
0,7g L. Fleischbrühe
1 Schuss Rotwein
1 EL Oel oder geriebene
Kartoffel zum Binden
1/2 Tasse Joghurt Nature
1kl. Büchse Mixed Pickles

Zubereitung:

1. Das Fett erhitzen, das in grössere Würfel geschnittene Fleisch kurz und kräftig von allen Seiten anbraten.
2. Die grob geschnittenen Zwiebeln zufügen und durchschmoren lassen.
3. Mit Fleischbrühe auffüllen, so dass das Gulasch gerade bedeckt ist, alle Gewürze wie Pfeffer, Salz, Paprika und Tomatenmark zufügen und bei mittlerer Hitze 1 1/2 - 2 Stunden schmoren lassen.
4. Kurz vor Ende der Garzeit kleingeschnittene Stücke Mixed Pickles zugeben und ca. 5 Min. mitschmoren lassen.

5. Mit Rotwein und Joghurt abschmecken.
Will man das Gulasch noch etwas binden, so kann man dies mit einer geriebenen rohen Kartoffel oder etwas Mehl tun.

Mao-Brösmeli (Reis)

Zutaten:

- 250 g Reis
- 1 mittlere Zwiebel
- 40 g Butter
- 1/2 L Fleischbrühe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Aromat
- 3-4 Spritzer Maggi

Zubereitung:

1. Die fein gehackte Zwiebel in Butter etwas dünsten.
2. Reis hinzugeben, etwas umrühren und Fleischbrühe (mit den Gewürzen) zugeben, auf kleinem Feuer köcheln lassen, wenn nötig wieder etwas Wasser zugeben. Wenn Reis gar ist, Wasser abgiessen, Reis in eine Schüssel geben und etwas Butter darunterziehen.

Birne Helene

Zutaten:

- Schokoladensosse:
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 gute Prise Vanillepulver
- 1 EL heisses Wasser
- 1 dl Rahm
- 4 Birnen
- Zitronensaft
- 8 Kugeln Vanilleeis

- Zum Garnieren:
- geraspelte Schokolade

Zubereitung:

1. Schokolade in grossen Stücken (nicht reiben oder raspeln) im Wasserbad schmelzen, Vanillepulver, heisses Wasser und soviel Rahm hinzufügen, dass eine glatte Sosse entsteht.
2. Warm halten und vor Gebrauch nochmals glattrühren.
3. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und halbieren. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden, zudecken.
4. Eiscreme in Dessertgläser verteilen, jeweils zwei Birnenhälften dazulegen und mit heisser Schokoladensosse übergiessen.
5. Mit geraspelter Schokolade verzieren.
