

CHNOCHE - CHUCHI
WINTERTHUR

Minestrone alla Milanese

Wildpastetli

Lattichsalat Samos

Apfelgratin à la normande

Minestrone alla Milanese

2 Zwiebeln, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
viel frisches Basilikum, gehackt
1 Bündel Petersilie, feingehackt
4 Rüebli, gewürfelt
1 kleinen Sellerie, gewürfelt
1 Lauch, gescheibelt
200 g grüne Bohnen, kleingeschnitten
1/4 Wirz, gehackt

2-3 Esslöffel Sais Pflanzenöl

in einer grossen Pfanne erwärmen,
alle Zutaten begeben und 5 Min.
zugedeckt dämpfen

1,8 - 2 Liter Bouillon

ablöschen, 20-30 Min. köcheln

100-120 g Reis, z.B. Arborio

hineinstreuen, nochmals 15-20 Min
köcheln

Salz, Streuwürze, Pfeffer

abschmecken, anrichten

geriebenen Käse

nach Belieben dazu servieren

Wildpastetli

400 g Rehfleisch
gebraten in kleine Würfelchen geschnitten

100 g gemischte Pilze
(frisch oder aus der Büchse)

Aromat, Salz, Paprika

2 Esslöffel Zwiebeln oder Schalotten

50 g Butter

1/2 - 2 dl Calvados/1 dl Rahm/
1 dl Weisswein

1/2 lt Wildsauce

etwas Peterli oder Schnittlauchpulver zum Besträuen

Schalotten in Butter anziehen, Fleisch beizen sowie die Pilze dünsten und mit Calvados flambieren. Mit Wildsauce auffüllen, auskochen, abschmecken mit Weisswein und Rahm und Paprika, Aromat und Pfeffer.

In die vorgewärmten Pastetli füllen, den Pastetlideckel oben einstecken und mit Schnittlauchpulver bestreuen.

Lattichsalat Samos

1/2 - 1 Lattich, je nach Grösse
rüsten, waschen, Blätter in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

Sauce

wenig frischer Thymian und Oregano,
gehackt
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Teelöffel Senf
1/4 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Zitronensaft
3 - 4 Esslöffel Oliven- oder
Sonnenblumenöl

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren und kurz vor dem Essen mit dem Salat mischen

schwarze Oliven
100 g Feta (griechischer Schafkäse)

Käse in grössere Stücke teilen und mit den Oliven über den Salat verteilen.

Apfelgratin à la normande

4 mittelgrosse Aepfel

schälen und in Schnitze schneiden

2 dl Weisswein oder
Süssmost

3 Esslöffel Zucker*

1 Zimtstengel

aufkochen, Schnitze im Sirup weich-
kochen, bis sie durchsichtig ge-
worden sind, im Sirup erkalten
lassen, dann in 4 ofenfeste Förmli
verteilen

2 Esslöffel Calvados

darüberträufeln und bis zum
Gratinieren zugedeckt stehen-
lassen

1-2 Esslöffel Zucker

darüberstreuen

Plantaflöckli

auf den Apfelschnitzen verteilen.

GRATINIEREN: 10-15 Min. über der
Mitte des auf 250 Grad vorge-
heizten Ofens.

Heiss mit Zitronen- oder Vanilleglace, vermischt mit Zimt
servieren.

*Bei Verwendung von Süssmost braucht kein Zucker beigefügt zu wer-
den.
