

Chnoche Chuchi Winterthur

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Marcel Jappert

Kochen vom 25. Januar 1995

Kürbissuppe

Crevetten
Wildreis
Broccoli

Kalbsbrust
Kartoffelgratin
Rüebli

Carameläpfel

Kaffee

En guete

Kürbissuppe

1 Kg Kürbis

Den Kürbis in grobe Stücke zerteilen und die braune Schale wegschneiden, waschen und in ca 1.5 cm grosse Würfel schneiden, in eine Pfanne geben und mit Wasser bis ca 4/5 auf die Höhe des gewürfelten Kürbis auffüllen, 30 minuten kochen lassen, hin und wieder umrühren, wenn der Kürbis gar ist

1 TL Rindsbouillon

beigeben

1 Bund Peterli

abzupfen, kurz mitkochen, mit dem Stabmixer den Kürbis pürieren, mit

1 Prise Curry

Etwas Cayenne

Salz und Pfeffer

abschmecken und mit

1,5 dl Halbrahm

verfeinern, sofort servieren.

Crevetten

8 – 12 Crevetten

Die Schale der Crevetten auf der Rückenseite mit einer Schere so durchschneiden, dass das Fleisch nicht verletzt wird, mit einem scharfen Messer so tief einschneiden, dass der schwarze Darm entfernt werden kann, die Crevetten unter flissendem Wasser gut waschen. Bei der ganzen Prozedur soll die Schale nicht entfernt werden.

In einer weiten Pfanne Wasser auf ca 70 Grad erhitzen, erst wenn das Wasser heiss ist die Crevetten ca 5 Minuten ziehen lassen, die Crevetten herausnehmen und gut abtropfen.

50 g Butter
Salz und Pfeffer

In einer grossen Bratpfanne heiss werden lassen, in die Bratbutter geben, die Crevetten auf jeder Seite 3 Minuten braten, zugeben und kurz mitdünsten, sofort servieren.

1 Bund Peterli gehackt

Wildreis

1 Paket Wildreis

Den Wildreis gemäss Packungsbeilage zubereiten

Broccoli

1 Paket tiefgekühlten Broccoli
2 EL Rindsbouillon

Den Broccoli in reichlich Wasser mit
15 – 20 Minuten bei ca 70 Grad ziehen lassen

Gefüllte Kalbsbrust

Rezept für 6 Personen !!

1 Kg Kalbsbrust
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Küchenfaden

Die Kalbsbrust auf der Innenseite mit kräftig einreiben, mit die Längsseite und eine Stirnseite gut zunähen, so dass die Farce nicht austreten kann

Füllung:

1 Paket Blattspinat (300 g)
2 Eier verklopft
50 g Paniermehl
einige Tropfen Zitronensaft
Pfeffer
Muskat

Auftauen und grob hacken, in eine Schüssel geben

100 g frische Champignons
einige Tropfen Zitronensaft

vermischen unter den Spinat heben
waschen putzen, feinblättrig scheiden
Die Pilze damit beträufeln, damit sie nicht braun werden

2 EL Butter
100 g Speckwürfel
50 g gehackte Zwiebel

In einer Bratpfanne zergehen lassen
beigeben, ausgehen lassen
goldbraun braten
die Champignons kurz mitdünsten
etwas auskühlen lassen und vorsichtig unter den Spinat heben

Die Füllung in die vorbereitete Kalbsbrust einfüllen und die 2. Stirnseite mit

Küchenfaden
Salz, Pfeffer aus der Mühle

zunähen so dass die Farce nicht austreten kann, mit kräftig einreiben.

50 g Pflanzenfett

In einem Bratopf zergehen lassen, die Kalbsbrust rundherum kräftig anbraten, mit angiessen

3 dl heisse Fleischbouillon
1 grosse Zwiebel

schälen, in grobe Stücke zerteilen und zugeben.
Den Bratopf mit dem Deckel verschliessen (oder mit Alufolie abdecken)
Im auf 200 Grad vorgewärmten Ofen während 90 Minuten garen, dabei hin und wieder mit dem Jus begiessen

Den Braten aus dem Topf nehmen, die Fäden entfernen und warm stellen.

50 g Tomatenpuree
20 g Rahm
Salz und Pfeffer

Den Jus durch ein Sieb giessen, entfetten, mit zum Sieden bringen, etwas einkochen lassen, einrühren, mit abschmecken, separat servieren

Das Fleisch mit einem gut schneidenden Messer in Tranchen schneiden und auf einer Platte anrichten.

Kartoffelgratin

1 Knoblauchzehe halbiert	eine grosse, flache Gratinform damit ausreiben
1 Esslöffel Margarine	die Form gut einfetten
800 g Kartoffeln	schälen, waschen, in ca. 1,5 mm dünne Scheiben schneiden, lagenweise in die Form füllen, mit
Salz, Pfeffer aus der Mühle	nach jeder Lage würzen
4 dl Milch 1,5 dl Rahm 1/2 Teelöffel Salz	mischen, über die Kartoffel giessen
Margarineflocken	darüber verteilen
	Backen: 50 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, dann herausnehmen
1,5 dl Rahm	über die Kartoffeln giessen und nochmals 15 – 20 Minuten weiter gratinieren, bis die Kartoffeln weich sind; die Flüssigkeit soll jedoch nicht ganz eingekocht sein und der Gratin eine schöne braune Kruste haben.

Rüebli a la Oma

1 Kg Rüebli

50 g Butter

1 Bund gehackter Peterli

1 Prise Zucker

Salz und Pfeffer

Schählen, waschen, in ca 2,5 cm lange Stücke und dann in Stäbchen schneiden, in

ohne Beigabe von Wasser unter häufigem wenden gar aber noch knackig kochen

kurz mitkochen, mit

abschmecken

Carameläpfel

4 schöne Boskop Äpfel

Die Äpfel waschen, den ganzen ungeschälten Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen

1 EL Butter

Eine Gratinform gut ausbuttern und die Äpfel in die auf die Stielseite in die Form stellen

2 EL Zucker

6 EL geriebene Haselnüsse

Abgeriebene Schale einer Zitrone

Saft einer halben Zitrone

alle Zutaten gut mischen und in die Äpfelhöhlungen füllen und auf jeden Apfel ein Butterflöcklein geben.

Saft einer halben Zitrone

3 EL Zucker

1 dl Wasser

vermischen, in die Gratinform giessen.

Im auf 170 Grad vorgeheizten Backofen 20 – 30 Minuten backen.

1 dl Rahm, geschlagen

Auf einem Teller anrichten, mit etwas Sauce nappieren und mit Schlagrahm garnieren.

Noch leicht warm servieren.