Menu vom: 17.11.2010

Piadinas
Entenbrust an Cassissauce
Pizokels cun Mailinterras
Rotkraut
Gefüllte gratinierte Pfirsiche
Kirsch-Rahmglace

Piadinas

Als Vorspeise für 6-8 Personen

Zutaten:

600	g	Mehl
40	g	Butter
1	Prise	Salz
20	g	Hefe
1	Prise	Zucker
wenig		Oregano
1	Bund	Petersilie
1	Dose	Tomatenpüree oder fertige Tomatensauce
100	g	Schinken oder Parmaschinken
100	g	Speck
etwas		Butter oder Bratbutter

Piadinasteig

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde eindrücken die Butter, die Hefe (in wenig lauwarmem Wasser aufgelöst), die Prise Salz und die Prise Zucker zugeben. Mit lauwarmen Wasser zu einem mittelfesten Teig verkneten (min. 15 Min kräftig durchwalzen). Achtung: Wassermenge ist abhängig von der Mehlsorte, nur sehr sparsam beifügen, der Teig darf nicht klebrig werden).

Eine Kugel formen und das ganze zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen.

Den Teig erneut 5 min lang kräftig durchkneten und sehr dünn auswallen (1 mm). Dann 20-25 cm runde Kreise mit Hilfe einer Schüssel ausstechen oder mit einem Messer ausschneiden.

Piadinas in einer Pfanne beidseitig ausbacken.

Füllung

Das Tomatenpüree, den fein gewürfelten Schinken (Parmaschinken nicht würfeln), den fein gewürfelten Speck und das Gewürz auf die Piadinas verteilen.

Die Piadinias in der Mitte falten (Füllung nach innen) und sofort servieren.

Piadina oder **Piada** ist eine dünne italienische Fladenbrot , in der Regel die vorbereiteten in Romagna Region (Forlì - Cesena , Ravenna und Rimini). Es wird normalerweise mit weißem Mehl, Schmalz (oder Olivenöl), Salz und Wasser hergestellt. Der Teig wurde traditionell gekocht auf einem Terrakotta Schale (genannt *teggia* in Romagnolo Dialekt), obwohl heutzutage flachen Pfannen oder elektrischen Grillplatten häufig verwendet werden.

Mix aus diversen Quellen und Versuchen

Entenbrust an Cassissauce

Zutaten:

400	g	Entenbrüstli	
1	Teelöffel	Salz	
wenig		Pfeffer	
1	dl	Rotwein	
2	dl	Fleischbrühe	
3	Esslöffel	Cassis-Konfitüre	
1	Teelöffel	Rotweinessig	
1	Esslöffel	Maizena	
		Salz und Pfeffer	nach Bedarf

Brüstli

Entenbrüstli ca. 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, Fettschicht kreuzweise einschneiden. Entenbrüstli mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Fettschicht nach unten in eine kalte Bratpfanne legen. Pfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren, Fleisch bei mittlerer Hitze ca. 5-8 Minuten braten, bis die Fettschicht knusprig ist. Entenbrüstli wenden, ca. 5 Minuten weiterbraten.

Fleisch herausnehmen, in einer vorgewärmten feuerfesten Form in den Ofen schieben.

Garen

12-15 Minuten in der Mitte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 65 Grad betragen.

Sauce

Bratfett mit Küchenpapier auftupfen. Wein und Bouillon in dieselbe Pfanne giessen, Bratsatz lösen. Flüssigkeit aufkochen, ca. 1 Minute köcheln lassen. Konfitüre und Essig darunterrühren, Maizena in die heisse Flüssigkeit einrühren, ca. 1 Minute köcheln, würzen.

Servieren

Entenbrüstli in dünne Tranchen schneiden, auf dem Rotkraut anrichten, mit Cassis-Sauce beträufeln.

Quelle: Coop-Zeitung

Pizokels cun Mailinterras

Zutaten:

250	g	Mehl	
3-4		Kartoffeln	rohe, grosse, fein reiben
2		Eier	
wenig		Milch	
1	Prise	Salz	Zutaten mischen, einen dicken Spätzliteig herstellen, ruhen lassen. Mit dem Löffel (oder mit dem Spätzlisieb) Spätzli abstechen
5	dl	Wasser	siedend
1	Esslöffel	Salz	Die Spätzli im Salzwasser ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen; in eine Ofenfeste Form einfüllen
50	g	Käse gerieben	darüberstreuen
50	g	Butter	in Flocken über die Spätzli geben und ca. 10 Minuten im Ofen bei 200 Grad überbacken

mailinterra *(Plural* **mailinterras** *)*

1. *(Vallader)* Kartoffel

Synonyme

- *(Rumantsch Grischun)* tartuffel
- *(Sursilvan)* Trüffel
- *(Sutsilvan)* hardefel
- *(Surmiran)* tiffel
- *(Puter)* ardöffel

Quelle: Bewährte Kochrezepte aus Graubünden

Rotkraut

Zutaten:

wenig		Butter	
1		Zwiebel	fein gehackt
500	g	Rotkraut	in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln
1	dl	Rotwein	
1.5	dl	Gemüsebouillon	
1		Lorbeerblatt	
2	Esslöffel	Cassis-Konfitüre	
1.25	Teelöffel	Salz	
wenig		Pfeffer	

Butter in weiter Pfanne warm werden lassen, Zwiebel andämpfen. Kohl ca. 3. Minuten mitdämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen. Lorbeerblatt beigeben, Rotkraut zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 Minuten köcheln lassen. Brombeerkonfitüre beigeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Quelle: Coop-Zeitung

Gefüllte gratinierte Pfirsiche

Zutaten:

2	Dosen	Pfirsiche	à 470 g
10	Esslöffel	Mandeln	gehobelt
1		Zitrone	nur Saft
6	Esslöffel	Brombeerkonfitüre	
einige		Butterflöckli	
2	dl	Rahm	
1	Esslöffel	Puderzucker	
4	Esslöffel	Rum	braun

Pfirsiche abtropfen, 2 dl Saft auffangen und beiseite stellen. Pfirsichhälften mit der Rundung nach unten in eine gefettete, weite, ofenfeste Form stellen

Mandeln mit Zitronensaft und Konfitüre mischen. Füllung in die Pfirsiche verteilen, je 1 Butterflöckli auf die Pfirsiche geben.

Beiseite gestellten Saft in die Form giessen. Gratinieren: ca. 20 Minuten in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Rahm mit Puderzucker flaumig schlagen, Rum daruntermischen, zu den Pfirsichen servieren.

Quelle: Coop Oktober-Rezept

Kirsch-Rahmglace

Zutaten:

2-3		Meringues	
6		Kirschen	kandierte
3	dl	Rahm	
60	g	Puderzucker	
2	Esslöffel	Kirsch	

Meringues zerbröseln und die Kirschen klein schneiden.

Rahm steif schlagen, Puderzucker und Kirsch beifügen und die Meringues und Kirschen vorsichtig unterziehen.

In eine mit Alufolie ausgelegte Cakeform füllen und im Tiefkühler fest werden lassen.

Tipp: Die Kirsch-Rahmglace ist einfach zu machen und lässt sich problemlos Wochen vorher zubereiten.

Quelle: Berner Landfrauenküche (Ausgabe 2010)