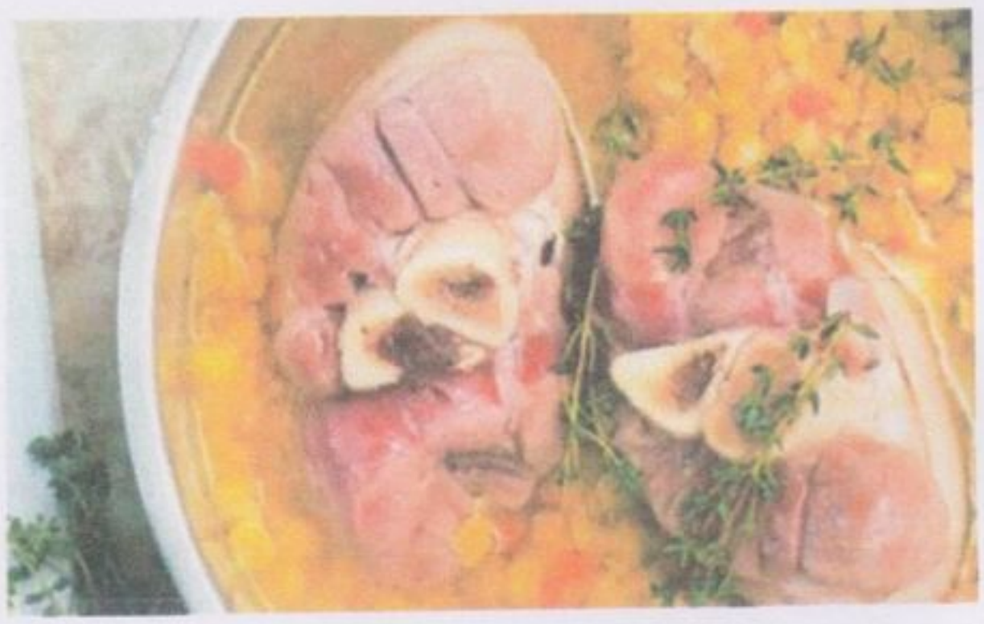
Kochen vom 9. Januar 2013 mit Walter

Gemischter Blattsalat

Sauce

½ Schaltotte fein gehackt
je 1 TL milder Senf + Mayonnaise
2 EL Gemüsebouillon
1 EL Essig (z.B. w.Balsamico)
2 EL Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer a.d. Mühle

4 Radieschen fein geschnitten, 200 g gemischter Blattsalat, 1 Paprikaschote rot als Gemüsejuliennes, 1 mittlere Gurke fein geschnitten, 1 Hand Gartenkresse
4 Baumnüsse halbiert als Garnitur obendrauf



Zutaten:

- 4 Gnagi à 400 g
- 250 g Gelberbsen
- 150 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1.5 l Gemüsebouillon
- 1 TL Öl (kein Olivenöl)
- 1 (mittlere Zwiebel, Rüebli, kl. Stk. Sellerie
- 1 kl. Lauchstengel (nur weisser Teil)
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- Salz, Pfeffer a.d. Mühle, 1-2 Thymianzwe.

Zubereiten:

Kochtopf à mindestens 6 l ; Kochzeit ca. 50 - 60 Min. (im Dampfkochtopf ca. ¼ davon.)

- Gelberbsen 1 Nacht einweichen auch wenn auf der Packung steht, dass dies nicht nötig sei
- Alle Gemüse fein schneiden (Würfeli gemäss Abbildung)
- Gemüse und Thymian im heissen Öl ca. 5 Min. andämpfen
- Erbsen abgiessen und beifügen zusammen mit den Kartoffeln und der Bouillon
- Halb zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln lassen
- Gnagis die letzte Viertelstunde mitkochen (Thymian entfernen)
- Am Ende der Kochzeit 1 Abtropfkelle der Gelberbsen ausfischen und beiseite stellen
- Suppe fein pürieren und danach die gefischten Erbsen wieder zufügen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Konsistenz mit etwas Butter oder Rahm verfeinern
- In vorgewärmte grosse Suppenteller anrichten jeweils mit einem Gnagi im Teller
- Nach Bedarf Brot dazu servieren

Zwetschgenröster mit Vanilleglace

600 g halbierte Zwetschgen (am Besten geht's mit gefrorenen)

60 g Zucker, 1-2 Nägeli, ev. 1 Lorbeerblatt, 1 Prise Zimt

1 dl Merlot (Fruchtiger Rotwein), 1 dl Apfelsaft

Zwetschgen ca. 10 Min. im Rotwein mit den übrigen Zutaten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Zwetschgen sollten nicht verkochen und noch ein wenig „Biss" haben!

Nelken und Lorbeerblatt entfernen und mit einer Kugel Vanilleglace servieren