

KLUB KOCHENDER MÄNNER

- Wurst ist eine Götterspeise. Denn nur Gott weiss was drin ist...
- Wenn Köche Fehler machen, entstehen neue Gerichte...

CHOCHETE IM WINTERMONET

mit Pesche

vom 11. Nov. 2009

MENU

Sauerkrautsüppchen

mit Focaccia Brot



Züri Gschnätzlets

mit Rösti



Tarte à la papette

Süssigkeit vom Lac de Joux



Sauerkrautsüppchen

(für 4 Personen, als Vorspeise)

Zutaten

150 g	Sauerkraut
100 g	Kartoffeln geschält
60 g	Speckwürfeli
1 dl	Weisswein
7 dl	Fleischbouillon (1 Esslöffel)
1 dl	Rahm
	Butter zum Andünsten
	Pfeffer aus der Mühle
	Kümmel (freigestellt)
	ev. Salz
	Schnittlauch
	* Focaccia Brot
3 Stk.	Toastbrot, anstelle Focaccia Brot (wenn's pressiert)

Zubereitung

- **Sauerkraut** hacken, **Kartoffeln** in Würfel von ca. 1 cm schneiden.
- **Speckwürfeli** in **Butter** erhitzen, nach ca. 1 Min. **Sauerkraut** und **Kartoffeln** mitdünsten.
- Mit **Wein** und **Bouillon** ablöschen, ca. 40 Min. zugedeckt kochen lassen.
- Während dieser Zeit, **Rahm** schlagen.
(Allenfalls Croûtons herstellen wie folgt: Toastbrot in kleine Rhomben schneiden und in Butter goldig rösten).
- **Suppe pürieren**, **Rahm** darunter ziehen, mit **Pfeffer** und **ev. Salz** abschmecken.
- In vorgewärmte Teller anrichten, **Kümmel**, wenig **Schnittlauch** und (Croûtons) darüber streuen.

* Dazu essen wir ein Stück **Focaccia Brot**, hergestellt nach dem Rezept von Kurt Bucher (Chochete vom 16. Sept. 2009).

Züri Gschnätzlets

(für 4 Personen)

Zutaten

400	g	Kalbfleisch (z.B. Nuss), in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten
200	g	Kalbsnierli, in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten
200	g	Champignons, in Scheiben geschnitten
2		Schalotten, fein gehackt
1	dl	Weisswein
1	dl	Fleischbouillon
2	dl	Rahm
1	EL	Mehl, zum Bestäuben
1	TL	Zitronensaft
1	Bund	glattblättrige Petersilie, fein gehackt
		Bratbutter
		Salz und Pfeffer nach Bedarf
		ev. wenig Estragon
		ev. 1 TL Maizena

Hinweis: Die Nierli können auch durch 200 g Kalbfleisch ersetzt werden.

Zubereitung

- **Ofen** auf 70°C vorheizen. Eine **Platte** und **Teller** darin vorwärmen.
- **Bratbutter** in einer Pfanne heiss werden lassen.
Fleisch und **Nierli** portionenweise begeben, mit **Mehl** bestäuben.
Bei grosser Hitze ca. 3 Min. braten. Herausnehmen, **würzen** und zugedeckt warm stellen.
- Hitze reduzieren.
In der gleichen Bratpfanne (im gleichen Bratensatz), mit wenig **Bratbutter**, **Schalotten** andämpfen. **Champignons** mit **Zitronensaft** mischen, dazugeben und ca. 2 Min. mitdämpfen. Mit **Wein** ablöschen und etwas einkochen.
- **Rahm**, **Bouillon** (und ev. Maizena) gut verrühren, dazu giessen, aufkochen.
- Hitze reduzieren, ca. 3 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist, **würzen**.
- **Fleisch**, **Nierli** und die **Hälfte der Petersilie** begeben.
Nur noch heiss werden lassen (nicht mehr kochen).
- Geschnetzeltes auf vorgewärmter Platte anrichten und mit **restlicher Petersilie** garnieren.

Dazu servieren wir eine Röstli (und ev. Salat).

Rohe Rösti

(für 4 Personen)

Zutaten

850	g	Kartoffeln
1	EL	Butter
1/3	EL	Olivenöl
3/4	TL	Salz
		Aromat (Streudose)
		Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- **Kartoffeln** waschen, schälen.
Mit grober Röstiraffel reiben.
- **Kartoffeln** mit **Salz**, **Aromat** und **Pfeffer**, in einer Schüssel vermischen.
- **Butter** und **Olivenöl** in einer Teflonpfanne leicht erhitzen.
- **Kartoffeln** begeben. Zu einem Kuchen zusammenformen und bei kleiner Hitze (Stufe 3), 18 Min. braten.
- Rösti mit einem flachen Teller **wenden** und weitere 18 Min. braten.
- Auf vorgewärmte Platte anrichten, resp. auf Teller zum Züri Gschnätzlete.

Tarte à la papette (Vorbereitung am Vorabend)

(für 6 Personen)

Kuchenblech von 28 cm Durchmesser

Zutaten	Füllung
240 g	Dörrpflaumen ohne Stein
120 g	Rosinen
75 g	Zucker
4 dl	Rotwein
0,6 dl	Rum
0,6	Zimtstange
1	grosse Zitrone

Zubereitung Füllung

- **Dörrpflaumen** und **Rosinen** grob hacken, in eine Schüssel geben.
- **Rotwein**, **Rum** und **Zucker** mit der **Zimtstange** aufkochen, über die Dörrfrüchte giessen.
- Zugedeckt über Nacht einweichen lassen.

Tarte à la papette

Zutaten	Teig
290 g	Mehl
145 g	Butter
90 g	Zucker
0,6 dl	Milch
1	Prise Salz
	Klarsichtfolie, Backpapier
Zum Bestreichen:	
1	Eigelb
1 EL	Milch

Zubereitung Teig

- **Mehl, Zucker** und **Salz** in einer Schüssel mischen.
- Die kalte **Butter** in Flocken dazu schneiden und zwischen den Fingern bröselig reiben.
- Die **Milch** beifügen und alles rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen.
- Den Teig in **Klarsichtfolie** wickeln und mindestens 30 Min. kühl stellen.

- Inzwischen die eingeweichten Dörrfrüchte, mitsamt Flüssigkeit in eine Pfanne geben.
- Die Zimtstange entfernen. Die **Schale der Zitrone** fein dazu reiben, den **Soft auspressen** und ebenfalls beifügen. Die Masse aufkochen. Unter häufigem Rühren etwa **15 Minuten einkochen** lassen, bis sie eine konfitüreartige Konsistenz aufweist. Auskühlen lassen. Ofen auf 200°C vorheizen.

- Den Boden des Kuchenblechs von 28 cm Durchmesser mit **Backpapier** belegen. **2/3 des Teiges** auf wenig Mehl rund auswallen und den Boden der Form damit belegen. Den Teig 2 cm über den Formenrand hinaufziehen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

- Den **restlichen Teig** auswallen und mit einem Teigrädchen 2 cm breite Streifen schneiden.

- Den Teigboden mit einer Gabel regelmässig einstechen. Die **Füllung** darauf geben. Die **Teigstreifen** kreuzweise auf die Füllung legen. Am Schluss, den überstehenden Teigrand auf die Füllung herunterlegen.

- Das **Eigelb** mit der **Milch** verquirlen, Teiggitter und Teigrand damit bestreichen.

- Den Kuchen im 200 Grad heissen Ofen, auf der untersten Rille, ca. 40 Minuten backen. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.



Speck-Zwiebel-Zopf

Für 1 Stück

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 55 Minuten

Backpapier für das Blech

1 kg	Ruchmehl
3 TL	Salz
1 TL	Zucker, nach Belieben
42 g	Hefe, zerbröckelt
6–7 dl	Milch
120 g	Butter, flüssig, ausgekühlt
250 g	Speckwürfel
1–2	Zwiebeln, gehackt
wenig	Mehl zum Bestreuen

1 Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Hefe mit einem Teil der Milch auflösen, in die Mulde giessen. Restliche Milch und Butter beifügen, alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 Speck ohne Zugabe von Fett portionenweise in der Bratpfanne anbraten, herausnehmen. In derselben Pfanne Zwiebeln

andämpfen. Zum Speck geben, auskühlen lassen.

3 Speck und Zwiebeln unter den Teig kneten.

4 Teig halbieren, zu 2 gleich grossen Strängen rollen, zu einem Zopf flechten. Auf dem mit Backpapier belegten Blech nochmals 30–60 Minuten aufgehen lassen. Mit wenig Mehl bestreuen.

5 Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 45–55 Minuten backen.