Soltermann's Menu vom 13.Januar 2010

Linsensuppe
Winterfleischchäs
Rüeblipüree
Brathärdöpfeli
Öpfu-Bire Chueche

Soltermann Heinz

Linsensuppe

Zutaten		Zubereitung
Sellerie Gelbe Rüben (Pfälzer) Lauch Öl	kleines Stk 1-2 Stk ½ Stängel	Gemüse klein schneiden, und in heissem Öl anbraten
Gemüsebouillon	1 l	dazugeben
Zwiebel Nelken Lorbeerblatt	½ Stk 2 Stk	Zwiebel bestecken, dazugeben
Linsen	200 gr	Die Linsen im Sieb kalt abbrausen, die Linsen dazugeben, aufkochen
Kartoffel	1 Stk	Würfeln, dazugeben,. 30 – 40 min köcheln lassen (Dampfkochtopf 25 min) pürieren, nochmals aufkochen
Zucker Salz Pfeffer Muskat Majoran Curry		Abschmecken

Winterfleischchäs

Zutaten		Zubereitung
Schweinsbratwurschtbrät	0.5 kg	In Schüssel geben
Äpfel (säuerlich)	0.5 kg	Raffeln und sofort mit Brät mischen
Baumnusskerne	100 gr	Grob hacken dazugeben
Rahm Ei (verklopft)	1 dl 1 Stk	Dazugeben, alles sehr gut von Hand durchkneten
Zimt Pfeffer Salz Streuwürze	1 Messersp	Masse würzen
Aluschalen	2 Stk	In Aluschalen füllen, Masse gut zusammendrücken, Oberfläche verzieren
		1 Std kühlstellen
		Aluschalen auf Backblech stellen (Kontaktwärme) auf unterster Rille einschieben 45 min bei 180^0 backen 10 min bei leicht geöffnetem Bachofen stehen lassen Flüssigkeit abgiessen

Rüeblipüree

Zutaten		Zubereitung
Rüebli	600 gr	In Stücke geschnitten
Wasser Salz	4 dl ½ TL	In Pfanne geben, salzen, aufkochen, zudecken und bei mittlerer Hitze ca 10 min weich kochen
Zitronensaft Meerrettich	2 TL 1 cm	Zitronensaft und Meerrettich beigeben pürieren
Sonnenblumenöl	½ dl	Dazu geben, kurz weiterpürieren
Noilly Prat	Wenig!	abschmecken

Brathärdöpfeli

Zutaten		Zubereitung
Kartoffel	300 gr	In feine Scheiben schnieden
Zwiebel Knoblauch Salz Pfeffer	1 Stk 2 Zehen	Fein hacken Glasig braten Kartoffel dazugeben Würzen und auf kleinem Feuer braten (ca 15 – 20 min) Gelegentlich umschichten

Öpfu-Bire Chuche

Zutaten		Zubereitung
Kuchenteig (Für 2 runde Blech 26 cm Durchmesser)		
Mehl	250 gr	Zutaten in einer Schüssel mit kühlen Händen rasch miteinander feinreiben
Salz	1 TL	
Butter	120 gr	Mit Wasser anrühren und die Masse zu zwei Kugeln formen
Wasser	1 dl	
		20 min an einem kühlen Ort ruhen lassen
Kuchen (pro Kuchen)		
Teig	1 Kugel	Auswallen, Boden im Blech mit Haselnüsse bestreuen
Haselnüsse, gerieben	180 gr	
Äpfel	500 gr	Waschen, schälen, Kernhaus ausschneiden in ca 0.5 cm Dicke Scheiben schneiden
Birnen	500 gr	Waschen, schälen, Kernhaus ausschneiden in sehr dünne Scheiben schneiden
		Ziegelartig auf den Teigboden abwechslungsweise schichten (1 Scheibe Apfel, mehrere Scheiben Birnen)
		Ofen auf 250^0 vorwärmen, bei 250^0 ca 30 min backen, 10 min vor Schluss Eierguss darüber verteilen
Eierguss (pro Kuchen)		
Eier	2 St verklopft	Alle Zutaten verrühren
Milch	1 dl	
Zucker	1 EL	
Vanille Zucker	2 TL	
Honig	1 EL	
		Den Guss auf dem Kuchen verteilen, wenn dieser sich zu bräunen beginnt Ca 5 – 10 min mitbacken