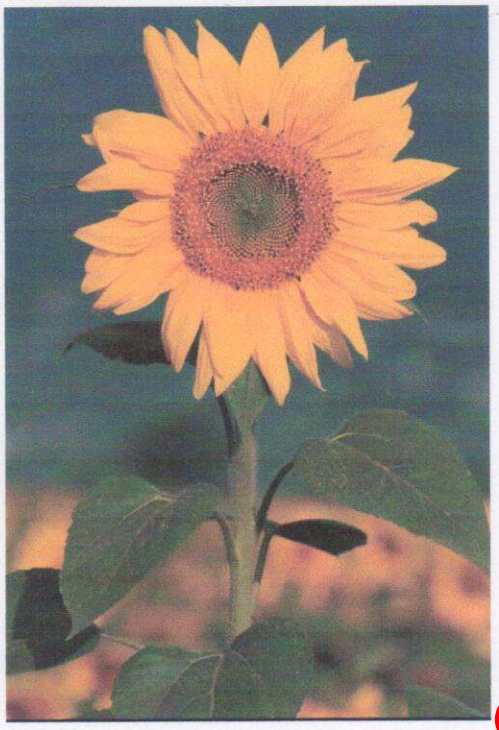

Sommermenu

Willi Burtscher

August 2012

Gemüsesuppe

Panierte Kalbskoteletts

Kartoffelsalat

Bohnensalat

Aprikosenkuchen

Boner Christian

www.scantopdf.com

Gemüsesuppe

½ EL Öl oder Butter
1 Zwiebel
Kräuter
250 g Saisongemüse
Wenig Salz oder Streuwürze, Pfeffer
8 dl Gemüsebouillon

- Zwiebel, Kräuter und Gemüse vorbereiten, schneiden
- Öl oder Butter in Pfanne geben, vorbereitetes Gemüse beigeben, würzen, zudecken. Auf grosser Stufe erwärmen, bis es zischt. Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, dämpfen, von Zeit zu Zeit schütteln
- Mit Bouillon ablöschen, aufkochen. Auf kleiner Stufe ca. 20 Min. köcheln lassen.

www.scantopdf.com
www.scantopdf.com
www.scantopdf.com

Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln (festkochende Sorte)
2 dl Gemüsebouillon, heiss

1 EL milder Senf
3 EL Weissweinessig
3 EL Rapsöl
1 Frühlingszwiebel mit dem Grün
1 TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle

1 Gurke
1 Bund Schnittlauch

- Kartoffeln kochen, heiss schälen, in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben.
- Gemüsebouillon darübergiessen, ca. 30 Min. ziehen lassen.
- Senf bis und mit Pfeffer verrühren, über die Kartoffeln giessen.
- Gurke schälen, längs halbieren, entkernen, in kleine Würfel schneiden und untermischen.
- Schnittlauch darüberstreuen.

Bohnensalat

500 g grüne Bohnen
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
1 EL Senfkörner
3 EL Essig
1 EL Öl
wenig Kochsud

- Bohnen putzen, grosse halbieren und in gesalzenem Wasser bissfest kochen. In eine Schüssel geben, wenig Kochsud beiseite stellen.
- Zwiebel fein schneiden, übrige Zutaten verrühren und über die Bohnen giessen. Gut durchmengen und abkühlen lassen.

www.scantopdf.com
www.scantopdf.com
www.scantopdf.com

Panierte Kalbskoteletts

100 g Weissbrot vom Vortag, ohne Rinde, feingeschnitten
100 g rezenten Emmentaler, fein gerieben
½ TL Pfeffer
¼ TL Curry
2 frische Eier
4 Kalbskoteletts (je ca. 300 g, ca. 2½ cm dick)
½ TL Salz
Bratbutter

- Brot und alle Zutaten bis und mit Curry in einem flachen Teller mischen. Eier in einem tiefen Teller verklopfen.
- Koteletts salzen, zuerst im Ei, dann in der Panade wenden, Panade gut andrücken.
- Bratbutter in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen, Koteletts bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Min. braten.

www.scantopdf.com
www.scantopdf.com
www.scantopdf.com

Aprikosenkuchen

Zutaten für 1 Backblech / ca. 12 Stücke

Für den Teig:
400 g Butter
1 Prise Salz
400 g Staubzucker
1 P. Vanillezucker
Schale von ½ Zitrone
6 Eier
400 g Mehl

Für den Belag:
1 ¼ kg Aprikosen
7 EL Kristallzucker
1 EL Zimt
150 g Aprikosenmarmelade
100 g Mandelblättchen

- Aprikosen waschen, trocknen und in Spalten schneiden.
  Ein Backblech mit höherem Rand mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen.
  Backrohr auf 170° C vorheizen.

- Küchenwarme Butter mit Salz, Zucker, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren. Eier einzeln untermischen. Mehl unterheben.
- Masse auf das Blech streichen, dicht mit Aprikosen belegen (Hautseite nach unten). Kristallzucker und Zimt vermischen, Aprikosen damit bestreuen. Kuchen im vorgeheizten Rohr (mittlere Schiene) ca. 1 Stunde backen.
- Aprikosenmarmelade aufkochen. Kuchen aus dem Rohr nehmen, mit heisser Marmelade bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

www.scantopdf.com
www.scantopdf.com
www.scantopdf.com