

CHOCHETE VOM 11. JANUAR 1996

Menu

**Apero mit
Speckgugelhopf**



Bündner - Teller



**Pilz-Fondue
Bergler-Fondue
Curry-Fondue**



Fruchtsalat



Speckgugelhopf

(für eine Gugelhopfform von 1 ½ Liter Inhalt)

Vorteig

1 Hefewürfel (42 g)
½ dl Milch, lauwarm

in einer Schüssel verrühren

250 g Mehl

3-4 Esslöffel davon mit Hefe und Milch verrühren,
restliches Mehl darüberstreuen.

Vorteig bei Zimmertemperatur zugedeckt ca. ½ Stunde
stehen lassen, bis das Mehl auf der Oberfläche aufbricht,
d.h. Risse bekommt

Teig

250 g Mehl
1 Teelöffel Salz

in einer Schüssel mischen

150 g Margarine oder Butter,
flüssig ausgekühlt

ca. 2 ½ dl Milch

1 Ei

alles mischen, auf das Mehl geben, von Hand oder mit der
Küchenmaschine mischen, bis der Teig Blasen wirft und
glatt ist. Erst jetzt den Vorteig beifügen und unter den
Teig arbeiten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur um das
Doppelte aufgehen lassen.

250 g Speck, am Stück, ohne
Schwarte

in feine Stengel schneiden, in der Bratpfanne ohne Fett bei
kleiner Hitze langsam braten, auf Haushaltspapier aus-
kühlen

3 Esslöffel Baumnüsse, grob
gehackt

mit dem Speck unter den aufgegangenen Teig arbeiten.
Diesen in die gut gefettete Form geben, nochmals zuge-
deckt bei Zimmertemperatur aufgehen lassen, bis der Teig
den Formenrand erreicht hat (ca. ½ Stunde)

Backen: 45-55 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
Evtl. gegen Ende der Backzeit die Oberfläche des Gugelhopfs mit Alufolie gegen zu starke
Bräunung schützen.

Servieren: Der Speckgugelhopf schmeckt lauwarm am besten. Er passt gut zu Rot-, Weiss- oder
Apfelwein.

Tips

- Baumnüsse durch andere Nüsse ersetzen oder ganz weglassen.
- 2-3 Esslöffel frische, gehackte Kräuter unter fertigen Hefeteig mischen.

Vorspeise Bündner - Teller

Berechnet für 12 Personen

Zutaten

200 g Bündnerfleisch

200 g Rohschinken

Silberzwiebeln

Gurken

Mixed Pickles

Petersilie

Dazu

Parisetten

Fondue

(alle Rezepte für 4 Personen)

Bergler-Fondue

- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 300 g Gruyère, gerieben oder geraffelt
- 500 g verschiedene Bergkäse, gerieben (z.B. Walliser, Jura, Savogniner, Münstertaler)
- 4 gestrichene Teelöffel Maizena
- 3,5 dl Weisswein
- 1 Teelöffel frischer Zitronensaft
- 1 Gläschen Obstbranntwein oder Kirsch
- Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, Cayennepfeffer
- 1 Zweig Thymian, abgezupft (nach Belieben)

1. Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben.
2. Echalotten begeben.
3. Käse und Maizena im Caquelon vermischen.
4. Den mit dem Zitronensaft vermischten Wein darübergiessen und unter Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist.
5. Den Obstbranntwein/Kirsch zufügen und würzen.
6. Auf ein Rechaud stellen und servieren.

Curry-Fondue

- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 400 g Gruyère, gerieben oder geraffelt
- 200 g Vacherin gerieben oder geraffelt
- 200 g Raclette Käse geraffelt
- 4 gestrichene Teelöffel Maizena
- 3,5 dl Weisswein
- 1 Teelöffel frischer Zitronensaft
- 1 Gläschen Kirsch
- Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, Cayenne-Pfeffer
- Curry, mild und scharf

1. Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben.
2. Käse und Maizena im Caquelon vermischen.
3. Den mit Zitronensaft vermischten Weisswein zugiessen und unter Rühren aufkochen bis der Käse geschmolzen ist.
4. Den Kirsch begeben.
5. Abschmecken mit Pfeffer, Muskatnuss, Curry mild und scharf, nach Belieben.

Fondue mit Pilzen

- 20 g gedörrte Steinpilze
ca. 1 Std. vorher in wenig Wasser einlegen
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 300 g Gruyère, gerieben oder geraffelt
- 300 g Jura-Bergkäse, geraffelt
- 200 g reifer Emmentaler, gerieben oder geraffelt
- 4 gestrichene Teelöffel Maizena
- 3,5 dl Weisswein
- 1 Teelöffel frischer Zitronensaft
- 1 Gläschen Kirsch
- Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, Cayenne-Pfeffer

1. Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben.
2. Käse und Maizena im Caquelon vermischen.
3. Den mit Zitronensaft vermischten Weisswein zugiessen und unter Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist.
4. Den Kirsch begeben und würzen.
5. Die eingelegten Pilze leicht auspressen, unterrühren. Nach Belieben einen Teil des Pilzfonds (zuerst gut durchsieben) als zusätzliche Würze begeben. Auf ein Rechaud stellen und sofort servieren.