Menu
vom 17. September 2014
Gmüese-Chüechli
Schweinebraten
mit Pflaumen und
Aprikosen
Zwetschgen-Quark-Torte

Gmüese-Chüechli

2		Rüebli
2		Zucchini
1		Zwiebel
1	El	Milder Curry
1	El	Olivenöl
200	g	Hüttenkäse
2		Eier
¾	Tl	Salz
wenig		Pfeffer

Zubereitung

1. Rüebli und Zucchini grob reiben. Zwiebel in feine Streifen schneiden, mit dem Curry im warmen Öl ca. 2 Min. andämpfen. Gemüse in eine Schüssel geben, etwas abkühlen. Hüttenkäse und Eier beigeben, mischen, würzen.

2. Teig in 8 gleichgrosse Stücke schneiden, in die dazu passenden Backformen legen.

3. Gemüse darauf verteilen.
   Backen: ca. 35 Min. in der untersten Rille das auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

4. Herausnehmen und auf dem Gitter etwas abkühlen, aus der Form nehmen.

Beilage: Blattsalat.

Schweinebraten mit Pflaumen und Aprikosen

1.4	Kg	Schwinsnierbraten
1	Bund	Suppengrün frisch (Lauch, Petersilie, Rüebli, Sellerie)
1		Zwiebel
12		Getrocknete Pflaumen
12		Getrocknete Aprikosen
1	Lt	Fleisch oder Gemüsebuillon
1	El	Tomatenmark
3		Getrocknete Pflaumen fein geschnitten
1	Tl	Majoran
1		Lorbeerblatt
3	El	Öl
wenig		Pfeffer & Salz

Zubereitung

1. Das Suppengrün putzen, die Zwiebel schälen und beides in grössere Stücke schneiden.

2. Die Mitte des Fleischstücks längs von vorne bis hinten mit einem dünnen spitzen Messer durchstechen, das geht am besten, wenn man von beiden Seiten einsticht. In diesen „Kanal“ abwechselnd die Pflaumen und Aprikosen einfüllen und mit einem Kochlöffelstiel nachschieben bis der Braten gleichmässig gefüllt ist. Das Fleisch rundherum salzen und pfeffern.

3. 2 El. Öl in eine Bratpfanne geben und das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Kurz aus dem Topf nehmen und mit dem weiteren El. Öl das Suppengrün, Zwiebeln und Tomatenmark anrösten, die restlichen Pflaumen und Gewürze dazu geben, mit Fleischbrühe aufgiessen. Alles mit dem Fleisch in eine Ofenform geben.

4. Bei 180 Grad 90 Min. schmoren lassen, den Braten in dieser Zeit 1 X wenden. Zuviel verdampfte Flüssigkeit durch etwas Wasser ergänzen.

5. Nach dem Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und in Alufolie eingewickelt kurz ruhen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, wieder in den Topf geben, kurz aufkochen und abschmecken. Das Fleisch nun in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Lauch- Kartoffelgratin

600 g	Kartoffeln mehligkochende
600 g	Lauch
½ L	Halbrahm
200 g	Parmesan
	Salz, Pfeffer & Muskatnuss

Zubereitung

1. **Lauch** in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, im Salzwasser kurz aufkochen, abschütten und in die Form geben.
2. **Kartoffeln** an der Rösti-Raffel reiben und mit dem Lauch mischen.
3. Halbrahm, Parmesan und Gewürze mischen darüber giessen.
4. **Zubereitung**

   1 Std bei 200 Grad im Ofen backen

Zwetschgen-Quark-Torte

	Teig	
200 g	Weissmehl	
120 g	Zucker	
¼ Tl	Salz	
150 g	Butter	
150 g	Mandelplättchen	Geröstet, ausgekühlt
1	Ei	
30 g	Mandelplättchen	

	Belag
500 g	Zwetschgen
1 ½ El	Zwetschgenbrandwein oder Zitronen Saft
250 g	Halbfettquark
2	Eier
80 g	Zucker
1 El	Weissmehl
½	Vanillestängel, Samen ausgekratzt
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. **Teig**: Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter beigeben, von Hand in einer gleichmässigen krümeligen Masse verreiben „nicht kneten!“.
   Mandeln "150 g" und Ei beigeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen „nicht kneten!“ 2/3 des Teigs in die vorbereitete Form zerbrökeln, mit einem Löffel andrücken. Mandeln "30 g" mit dem restlichen Teig mischen und beiseite stellen.

2. **Beilag**: Zwetschgen in Schnitze schneiden und mit Zwetschgenbrandwein (Zitronensaft) mischen, auf den Teigboden verteilen. Quark, Eier, Mehl und Vanille verrühren, über die Zwetschgen giessen. Beiseite gestellten Teig als Streusel darauf verteilen.

3. **Backen**: ca. 1 Stunde in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen etwas abkühlen, Formenrand entfernen, auskühlen. Mit etwas Puderzucker bestäuben.

4. **Vor- und Zubereitungszeit**
   ca. 30 Min.
   Backen: ca. 1 Std.
   Springform: ca. 26 cm, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet