# Chochete vom Hügu
# am 4. März 2015

## Engadiner Hochzeitssuppe

***

## Hackbraten al Sugo
## mit Gnocchi

***

## Bananen-Tarte

# Engadiner Hochzeitssuppe

Zutaten:
80 g Bratspeck
1 kleine Zwiebel
1 Rüebli (ca. 80 g)
Lauch (ca. 80 g)
Knollen-Sellerie (ca. 80 g)
1 Liter Fleisch-Bouillon
1 Eigelb
1 dl Rahm
Glattblättrige Petersilie
Etwas Bratbutter, Salz und Pfeffer
Weissbrot für Croutons (Menge nach Belieben)

Den Bratspeck in feine Streifen schneiden (oder Speckwürfeli verwenden) und zusammen mit der fein gehackten Zwiebel in etwas Bratbutter andünsten.
Sellerie und Rüebli in feinste Würfeli und den Lauch in Streifchen schneiden, das Gemüse zu Zwiebel und Speck geben und alles zusammen auf kleinem Feuer ca. 5 Min. dünsten.
Mit der Fleisch-Bouillon ablöschen und so lange kochen, bis das Gemüse knapp gar ist.

Beim Weissbrot die Rinde entfernen und das Brot in kleine Würfelchen schneiden. Diese in etwas Butter goldgelb rösten.
Die Petersilie fein hacken.

Den Rahm zu Schlagrahm schlagen und gut mit dem Eigelb vermischen.
Die heisse Suppe vom Herd nehmen und unter kräftigem Rühren die Rahm-Eigelb-Mischung dazu geben. Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen! Allenfalls mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.
Suppe in vorgewärmte Teller geben und mit den Brotwürfelchen und der gehackten Petersilie garnieren.

# Hackbraten al Sugo

Für 4 Personen

Zutaten:
1 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
150 g Rüebli, fein gerieben
600 g Hackfleisch (Rind/Schwein)
100 g Kalbsbrät
50 g geriebener Parmesan
30 g Hartweizengriess
1½ TL Salz
½ TL Pfeffer
Wenig Muskat

1 EL Olivenöl zum Anbraten
1 Dose gehackte Pelati (ca. 400 g)
1½ dl Fleischbouillon
1 EL italienische Kräutermischung
½ TL Zucker
½ TL Salz
Wenig Pfeffer

Olivenöl im Brattopf erwärmen. Zwiebel andämpfen, Rüebli ca. 5 Min. mitdämpfen, herausnehmen, in einer grossen Schüssel auskühlen.
Fleisch, Brät, Käse und Griess beigeben. Masse würzen, von Hand gut kneten, Braten mit nassen Händen formen.
Öl in derselben Pfanne erhitzen. Den Braten bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Min. anbraten. Pelati und Bouillon beigeben, würzen.
Braten zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Min. schmoren, von Zeit zu Zeit mit Sauce übergiessen.
Braten herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Braten tranchieren, mit der Sauce anrichten.

Dazu passen: Nudeln oder Gnocchi.

# Gnocchi

Kartoffelsorten: Agria, Matilda

| | |
|---|---|
| 700 g Gschwellti, heiss geschält | durchs Passe-vite treiben, auskühlen |
| 1 Ei, verklopft | |
| 50 g Mascarpone | |
| 75 g geriebener Parmesan | |
| ½ TL Salz | |
| nach Bedarf Pfeffer, wenig Muskat | alles mit den Kartoffeln gut mischen |
| 150-200 g Mehl | daruntergeben, den feuchten Teig kurz ruhen lassen |
| Wasser, schwach gesalzen | in einer weiten Pfanne aufkochen |

Formen: Teig in fingerdicke Rollen formen. Dann in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Einzeln mit leichtem Daumendruck über die Zinken einer Gabel rollen, so dass auf einer Seite ein Rillenmuster entsteht.

Garen: Gnocchi portionenweise im Wasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen, abtropfen, zugedeckt warm halten.

# Bananen-Tarte

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min., backen: ca. 15 Min.

Zutaten für 6 Personen:
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø)
50 g dunkle Schokolade
1 EL Rahm

2 ¼ dl Rahm
1 Päckli Rahmhalter
1 EL Zucker
4 EL Johannisbeergelee
1 TL Zitronensaft
3 Bananen
1 EL Kokosraspel

Tipp: Halbrahm statt Vollrahm verwenden.

Teig samt Papier auf ein Blech legen, Boden dicht einstechen.
Blindbacken: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Für den Belag die Schokolade zerbröckeln, mit dem Rahm in eine dünnwandige Schüssel geben, und über dem heissen Wasserbad schmelzen. Teigboden mit der Schokolade bestreichen, fest werden lassen.

Rahm mit Rahmhalter und Zucker steif schlagen, Teigboden damit bestreichen. Gelee und Zitronensaft in einem Pfännchen verrühren, erwärmen. Bananen schräg in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, auf dem Teigboden verteilen, Gelee darüber träufeln, mit Kokosraspel bestreuen.