



Ich liebe es mit Wein zu kochen, auch gestern.  
Nach dem 5. Glas wusste ich nicht mehr was ich eigentlich in der Küche wollte...

Nichts auf der Welt ist so gerecht verteilt wie die Intelligenz,  
jeder glaubt er habe genug davon.

Wenn der "Gescheitere" immer nachgibt, regieren zuletzt die "Dummen" die Welt.

**CHOCHETE MIT PESCHE vom 09. Jan. 2019**



Gulaschkanone der Schweizerarmee 1918

**SCHINKENHEU-SÜLZLI**

**SUPPE MIT SPATZ**

*aus der Gamelle*

**APFEL-QUARK-TORTE**



# SCHINKENHEU-SÜLZLI

(für 4 Personen als Vorspeise)

## Zutaten:

- 3 ½ dl Wasser
- 1 dl Weisswein
- 2 Päckli Sulzpulver (für je 2 ½ dl)
  
- 1 Ei, hart gekocht
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
  
- 200 g Schinken (Modellschinken, rechteckig)  
Pfeffer aus der Mühle
  
- Petersilie als Dekoration
  
- 2 Förmchen von je ca. 2 ½ dl



## Zubereitung:

- **Modellschinken** längs halbieren. Alle Tranchen übereinander legen und feine Streifchen schneiden. In einer weiten Teflonpfanne (ev. etwas Olivenöl begeben), bei kleiner Hitze, die **Schinkenstreifchen** leicht kross braten (auf Stufe 3+4 ca. 13 Minuten → Schinkenheu). Auf einem Küchenpapier, Fett abtropfen lassen.
- **Wasser** und **Wein** vermischen, aufwärmen, **Sulzpulver** begeben, unter Rühren aufkochen.  
~ 1 dl in die vorbereiteten **Förmchen** verteilen und ca. 20 Minuten kühl stellen.
- Hartgekochtes **Ei** schälen und längs halbieren, ev. leicht würzen. Je ½ Ei mit der Schnittfläche nach unten, in die Förmchen legen. **Schnittlauch** und **Schinkenheu** darauf verteilen. Restliche Sulze darüber giessen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

## Serviervorschlag

Die Förmli kurz unter das warme Wasser halten und auf ein flaches Teller stürzen. Sülzli diagonal halbieren (Pro Person ½ Sülzli). Mit Petersilie garnieren.



# Suppe mit Spatz

nach Art der Schweizerarmee

(für 5 Personen als Hauptgericht)

## Zutaten

1	kg	Rindfleisch
2		Zwiebeln (ca. 80 g)
5		Rüebli, mittelgross
1		Lauchstängel
1		Köhli, klein
1		Knollensellerie, klein
1		Stangensellerie
8	Stk.	Kartoffeln, mittelgross
1		Lorbeerblatt
2		Gewürznelke
3	EL	Fleischbouillon
3		Markbein
1		Zweiglein Maggikraut (Liebstöckel)



Salz, Pfeffer und Muskatnuss aus der Mühle  
hohe Pfanne mit Deckel, Gamellendeckel...

## Zubereitung

- **Rindfleisch** in Würfel von ca. 2 cm schneiden. **Kartoffeln** in grössere Würfel. **Zwiebeln** klein schneiden, **Lauch** in Halbringe ca. 2 cm breit. **Sellerie** und **Rüebli** in Würfel schneiden. **Köhli** in Steifen von ca. 2cm.
- **ca. 2 Liter Wasser** aufkochen. **Fleisch** dazu geben und abschäumen. **Bouillon, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Pfeffer, Muskat, Markbein** begeben und alles 50 Minuten - 1 Stunde kochen. **Kochzeit** richtet sich nach der Qualität des Fleisches.
- **Kartoffeln** dazu geben und weitere 10 Minuten kochen. **Oder**, Kartoffeln separat kochen, weil die Abstimmung der verschiedenen Garzeiten nicht einfach ist.
- Nun **Zwiebeln, Rüebli, Sellerie** begeben und nur noch weich kochen.
- 5 Minuten vorher noch den **Lauch** und **Köhli** begeben. Wenn nötig, **abschmecken**.
- Servieren natürlich im **Gamellendeckel**. Was denn sonst?!



# Apfel-Quark-Torte

(für 7-8 Personen)

## Zutaten Teig:

250	g	Weissmehl
100	g	Zucker
125	g	Butter aus dem Kühlschrank
1	TL	Backpulver
1	TL	Zucker
1		Eigelb
		Butter für Formenrand
		Backpapier für Formenboden



## Zutaten Belag:

250	g	Halbrahm-Quark
100	g	Zucker
1	Pkt.	Puddingpulver, Vanille (zum Kochen)
3		Eier
2	dl	Rahm
500	g	Äpfel
		Zucker und Zimt gemischt

Springform 23 cm Durchmesser, Backpapier, Frischhaltefolie, Formenrand ausgebuttert, ev. etwas Zitronensaft.

## Zubereitung Teig (Reibteig)

- **Mehl, Backpulver** und **Zucker** in einer Schüssel gut vermischen. **Butter** in Stücken zum Mehl geben. Butter und Mehl zwischen den Fingern zerreiben, bis sich eine feinkrümelige Masse bildet (wie Sägemehl). **Eigelb** dazu geben und ebenfalls gut vermischen.
- Wenig **Wasser** dazu geben bis sich ein geschmeidiger **Teig** bildet, **nicht kneten**. Teig etwas flach drücken und in **Frischhaltefolie** einwickeln. Im Kühlschrank mindestens ½ Stunde auskühlen lassen.

In dieser Zeit **Füllung** zubereiten

- **Quark, Zucker, Puddingpulver** und **Eier** zusammen mit dem Handmixer gut verrühren. **Rahm** steif schlagen und darunterziehen.
- Gut die Hälfte vom **Teig für den Boden**, auf einem **Backpapier** auswallen und mit dem Formenrand ausstechen. Teig mit dem Backpapier auf den Formenboden legen und den Rand einspannen (ev. übriges Backpapier etwas abschneiden). Den **restlichen Teig** zu einer Rolle formen und den Rand damit auskleiden, ca. 4,5 – 5 cm hochziehen. Boden einstechen und Form kühl stellen.
- **Äpfel** schälen und in Schnitze schneiden (ev. etwas mit Zitronensaft beträufeln)
- **Guss** in die Form einfüllen und **Afelschnitze** hineinstecken, bis Torte voll belegt ist. **Zucker** und **Zimt** vermischen, Torte damit dick bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen, 190°C, ca. 50-60 Minuten backen.