

MENU

Schinkenkröpfli

Schweinsragout mit Most

Kräuter - Rösti

Birnencreme mit Schokolade

Schinkenkräpfli

1 Ei
 1 Essl. Milch
 1 Prise Salz
 Pfeffer, Muskatnuss

gut verklopfen

wenig Butter

In Bratpfanne schmelzen,
 Eimasse zugeben, mit der Bratschaufel
 hin und her schieben, bis die Eimasse
 flockig aber noch feucht ist.

In eine Schüssel geben.

150 g Schinken
 Peterli

schnelden, beifügen

2 Essl. Reibkäse

zugeben, mischen, auskühlen
 lassen.

250 g Blätterteig

2-3 mm dick ausrollen
 oder

Blätterteig ausgewallt

Rondellen ausstechen,
 Füllung darauf geben,
 Teigrand mit Wasser bestreichen
 zu Halbmond falten
 Rand gut fixieren
 auf Blech geben

1 Ei

verklopfen,
 Kräpfli bestreichen
 backen bei 220 ° in der Ofenmitte
 ca 15 Min

Auf Teller anrichten und mit Saisonsalaten garnieren.

Schweinsragout mit Most

800 g Schweinsragout	in mundgerechte Stücke geschnitten
3 Essl. Butter	Fleisch darin anbraten
1 grosse Zwiebel	fein hacken
150 g Champignons	in Scheiben schneiden
	Beides zum Fleisch geben, kurz mitdämpfen
1 Karotte	
1 besteckte Zwiebel	zugeben
1 Essl. Mehl	darüber streuen
Salz, Pfeffer	würzen
2 dl. Most	ablöschen
2 dl klare Bratensauce	beigeben
	1 ½ Std. auf kleinem Feuer zugedeckt kochen
Rosmarin	
1 Klf Tomatenpüree	zugeben
3-4 Essl. Rahm	weitere 10 Min eindicken lassen
2 Essl. Peterli	hacken, über den angerichteten Ragout streuen. Servieren.

An Stelle von Schweinsragout kann auch Kalbsragout verwendet werden.

Der Most gibt der Sauce einen interessanten süsslichen Geschmack.

Kräuter - Rösti aus rohen Kartoffeln

1 kg Kartoffeln	schälen, in feine Scheiben schneiden
2 Essl Bratbutter	in der Bratpfanne warm werden lassen, Kartoffeln beifügen, unter Wenden leicht anbraten.
¼ Kif Salz Pfeffer, Muskat	würzen
2 Zweiglein Thymian	Blättchen abzupfen
1 Bund Peterli	fein hacken mit dem Thymian daruntermischen, zu Kuchen formen, etwas zusammendrücken, nicht mehr bewegen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20 - 30 Min braten, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat. Rösti mit Hilfe eines Pfannendeckels wenden. Weitere 15 Min. fertig backen.

Tips

- gehobelte Kartoffeln sofort braten, damit sie sich nicht verfärben.
- andere Kräuter verwenden, z.B. Rosmarin, Salbei, evtl. gemischt.

Birnencreme mit Schokolade**4 Birnen (gerüstet 600 g)****in Stücke geschnitten****100 g Zucker****½ Zitrone, Saft****2-3 Essl. Mineralwasser****Die Birnenstücke mit Zucker und Zitronensaft zugedeckt sehr weich kochen, durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen.****Ein Drittel des Pürees mit dem Mineralwasser verlängern.****In Cremeschäli verteilen.****3 dl Rahm, geschlagen****1 Essl. Vanillezucker****1 Essl. Williamsschnaps****alles mit dem restlichen Püree mischen.****50 g dunkle Schokolade, grob gehackt****darunterziehen und auf das Birnenmus geben.
2 Stunden kühl stellen.****4 Essl. dunkle Schokolade, gerieben****Vor dem Servieren Mus damit bestreuen.**

Kann auch mit eingemachten Birnen zubereitet werden, dann jedoch den Zucker weglassen.