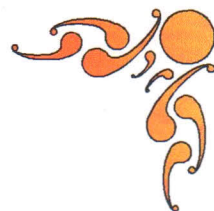


# CLUB KOCHENDER MÄNNER



JANUAR  
1998



MENÜ

LEBERSPÄTZLE - SUPPE  
CHÄS - CHNÖPFLI  
KARTOFFELSALAT  
WEINBIRNEN



BURTSCHER



## Leberspätzle-Suppe

200 g Rindsleber  
1 Liter Fleischbouillon  
15 g Butter  
1 Ei  
1 Bund Peterli  
1 Zwiebel  
3 EL Mehl  
Pfeffer  
Salz  
Majoran

Rindsleber vom Metzger durch den Fleischwolf drehen lassen. Die feingehackte Zwiebel in Butter kurz andämpfen, feingehackte Peterli dazugeben. Aus der Pfanne nehmen und in einer Schüssel mit der Leber mischen; mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Das Ei gut unterheben und die Masse mit ca. 3 EL Mehl zu einem dickflüssigen Teig rühren. Masse durch die Spätzlepresse in kochendes Salzwasser pressen und einmal kurz aufkochen lassen, (ca. 3-5 Min.), mit kaltem Wasser kurz abschwenken. In Suppenschüssel geben, mit heisser Rindfleischbouillon übergießen, servieren.

## **Chäs-Chnöpfli**

600 g Mehl  
Salz  
4 Eier  
2 dl Milch  
2 dl Wasser

Aus den Chnöpfli-Zutaten kurz vor dem Essen einen festen Teig herstellen. Nur wenig durchkneten. Teig durch den Chnöpfler in kochendes Salzwasser reiben. Wenn die Chnöpfli an die Oberfläche kommen, sie mit einer Schaumkelle herausnehmen, leicht abtropfen lassen.

2 Zwiebeln  
100 g Butter  
gehackter Schnittlauch  
200 g geriebener Käse

Lagenweise Chnöpfli und Reibkäse in einer flachen Schüssel anrichten. Mit den vorher in der Butter dunkelbraun gerösteten Zwiebelringen und dem Schnittlauch überstreuen.

## Kartoffelsalat

800 g Kartoffeln  
1/2 Tasse heisse Bouillon  
Salz  
Pfeffer  
Zwiebel  
Oel, Essig  
Grünes

Kartoffeln kochen, noch warm schälen.  
In Scheiben schneiden, mit der heissen  
Bouillon übergiessen und mit der  
feingehackten Zwiebel und Salatsauce  
vermischen.

## Weinbirnen

1/2 l Burgunderwein  
1 Zimtstengel  
2 Gewürznelken  
100 g Zucker  
4 schöne Birnen  
3 EL Cassis- oder  
Himbeergelee

Wein, Zimtstengel, Gewürznelken und Zucker zusammen aufkochen. 10 Min. auf grossem Feuer etwas einkochen lassen. Dann die geschälten, ganzen Birnen (mit Stiel) im Weinsirup weichkochen. Die Birnen müssen fest bleiben. Aus der Pfanne nehmen und auf eine Platte anrichten. Den Weinsirup bis zur Hälfte einkochen lassen und mit dem Gelee gut mischen. Auf dem Feuer lassen, bis der Gelee aufgelöst ist.

Nach dem Erkalten über die Birnen giessen.