

Klub (vor Wut) "**Kochender Männer**"

Schwander' s 6. Chochete **vom 9. Mai 2001**

(Also sind wir nun, seit 10. März 1994, bis jetzt alle je 6 x "durch"...)

MENU

Vorab etwas italienisches:

PISTO CASTELLANO

nachher etwas französisches:

COQ AU VIN à la BOURGUIGNONNE

und zum Dessert etwas süßes:

APRIKOSEN GUGELHOPF

PISTO CASTELLANO

ZUTATEN (4 Personen)

4		kleine Kartoffeln
2	EL	Olivenöl
-		Salz
2		kleinere, rote Peperoni, max. 300 g
2		Zucchini, max. 300 g
1		Tomate, ca. 150 g
2		Scheiben Schinken, ca. 5 mm dick, 200 g
1		Zwiebel, mittelgross
1		Bund Petersilie
6		Eier
-		Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITEN

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. In einer Teflonpfanne das Öl erhitzen und die Kartoffeln hineingeben. Mit etwas Salz bestreuen und unter zeitweiligem Wenden zugedeckt 15 Min. braten.

Währenddessen die Peperoni vierteln, Samenstand und weisse Zwischenwände entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zucchini, Tomate und Schinken ebenfalls würfeln. Zwiebel und Petersilie fein hacken.

Alle vorbereiteten Zutaten, mit Ausnahme der Tomate, in einer Schüssel vermischen und zu den Kartoffeln geben. Unter zeitweiligem Wenden 12 Minuten mitdünsten.

Eier schaumig schlagen und würzen. Pfanne von der Platte nehmen. Tomate mit den übrigen Zutaten vermischen und die Eimasse darübergießen (vermischen). Nun mit eher schwacher Hitze ca. 7½ Min. zugedeckt braten bis die Eimasse fest ist. Mit Hilfe einer Platte wenden und auf der andern Seite ebenfalls braten.

SERVIEREN

kalt oder warm servieren.

Coq au vin à la bourguignonne

ZUTATEN (4 Personen)

1	grosses	frisches Poulet (ca. 1,200 kg)
-		Salz + Pfeffer
100	g	Speckwürfeli (Bratspeck)
150	g	Schalotten
150	g	Champignons, frisch
100	g	Rüebli
50	g	Sellerie
3 - 5		Knoblauchzehen
3		Zweige frischen Thymian
1		Lorbeerblatt
1	grosser	Stengel Petersilie, frisch
6	dl	Rotwein (Burgunder)
1	dl	Wasser
1	EL	Fleischbouillon
1	kleiner	Würfel Hühnerbouillon
50	g	Silberzwiebeln (aus dem Glas)
2	EL	Cognac
1	EL	Bratbutter
1	EL	Mehl

TIP: ANSTELLE EINES GANZEN POULETS, SCHENKEL ODER BRÜSTE VERWENDEN.

ZUTATEN

dünne Nudeln
gemischter Salat

ZUBEREITEN

Poulet in 8 Stücke zerlegen und dabei enthäuten, mit Pfeffer und Salz würzen, leicht bemehlen. Den Speck in Würfeli schneiden. Schalotten schälen und vierteln. Rüebli und Sellerie schälen; Rüebli in Scheiben, Sellerie in Würfeli schneiden. Knoblauch schälen, in grobe Stücke schneiden und den Thymian fein hacken. Champignons putzen - grössere halbieren oder vierteln, kleinere ganz lassen.

Speck in einem Brattopf knusprig braten, Rüebli, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch unter Wenden kurz andämpfen, alles herausnehmen.

Bratbutter im Topf erhitzen. Pouletstücke unter Wenden kräftig anbraten. Angedämpftes Gemüse, Thymian, Petersilie und Lorbeerblatt zufügen, mit Wein und Wasser ablöschen. Bouillon zufügen und zugedeckt ca. 45 Min. schmoren lassen; dabei hie und da umrühren. Nun die Champignons zusammen mit den abgetropften Silberzwiebeln zum Gericht geben und dieses weitere 15 Min. nur halb zugedeckt (damit die Sauce etwas eindicken kann) schmoren lassen.

Vor dem Servieren die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken, Cognac zufügen (Lorbeerblatt entfernen). Sollte die Sauce zu dünn sein, kann sie abgeseibt und etwas eigekocht werden.

In der Zwischenzeit, Nüdeli und Salat zubereiten.

Aprikosen Gugelhopf

ZUTATEN	FORM VON 2 ½ LITER
200 g	gedörrte Aprikosen, in kleinen Würfeln
3 EL	Rum
200 g	Butter
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
4	Eigelb
300 g	<u>Äpfel</u> , geschält, Kerngehäuse entfernt , <u>in kleinen Würfeln</u>
150 g	Aprikosenquark
1	Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
300 g	Mehl
1 Päckli	Backpulver
4	Eiweiss, steif geschlagen

ZUBEREITEN

Aprikosenwürfel in Rum einlegen, ca. ½ Std.

Äpfel in Würfel schneiden und den Saft der Zitrone darüberträufeln (damit sie nicht braun werden).

Butter weich rühren. Zucker und Salz darunter rühren.

Eigelb dazugeben,iterrühren bis die Masse hell ist.

Aprikosen, Äpfel, Quark und Zitronenschale darunter mischen.

Mehl und Backpulver sieben. Abwechslungsweise mit dem Eischnee darunter ziehen. In die vorbereitete (gut ausgebutterte) Form füllen.

BACKEN

ca. 80 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180° vorgeheizten Ofens.