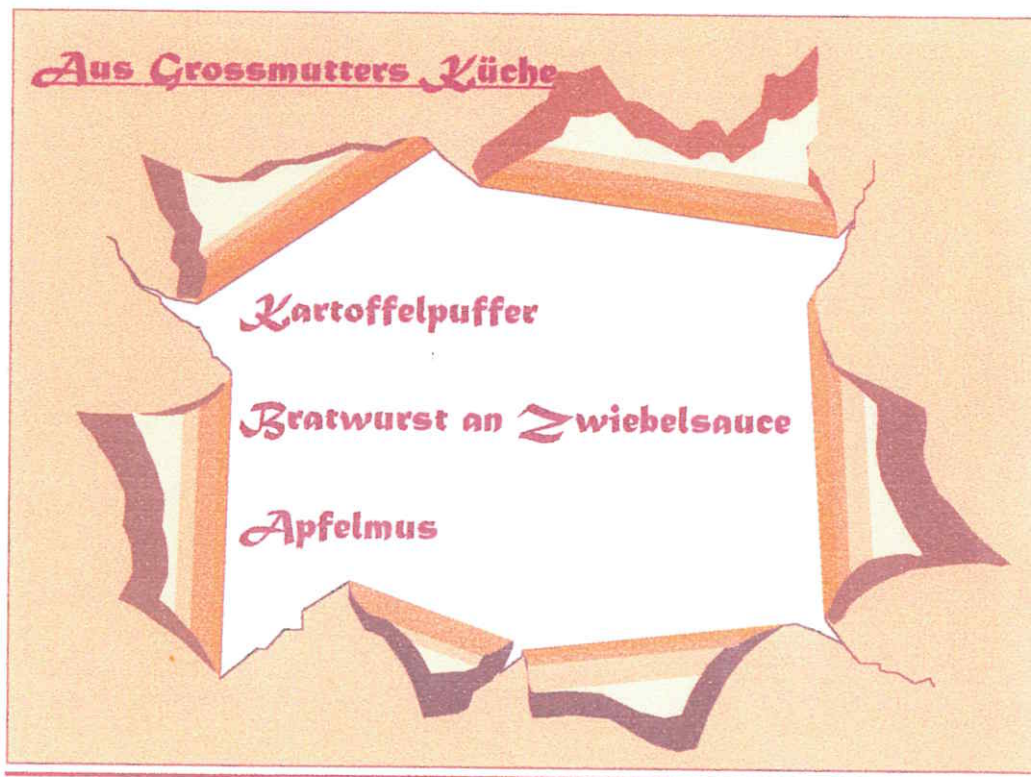


# Fantasie Menue

Männerkochklub// Seedorf September 2001// Walter Schlaefli

Fritierter Camembert

Oktober - Pilzsüppchen



Kokospudding

## feines Pilzsüppchen

### Zutaten

500g gemischte, frische Pilze (gerüstet)

40g Butter

1 kleine Zwiebel

30g Mehl

1l heisse Fleischbrühe (Würfel)

Salz

frisch gemahlener, weisser Pfeffer

1 Bund Petersilie

1/8 l süssem Rahm

1 EL süssem Rahm

Die geputzten Pilze (eventuell waschen und abtropfen lassen), in feine  
Scheiben schneiden.

Geschälte Zwiebel fein hacken und in der butter goldgelb andünsten.

Pilze zugeben, etwa 5 Minuten unter Rühren dünsten.

Salzen und pfeffern.

Mit Mehl bestäuben, gut durchrühren und die Fleischbrühe langsam  
zugiessen.

Einmal umrühren, aufkochen und bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten  
garen.

Mit süssem Rahm abschmecken.

Die fein gehackte Petersilie darüberstreuen. } nach dem Anrichten  
in die Teller  
Einen EL Rahm auf die Suppe geben und das Gericht sofort servieren.

# Fritierter Camembert

## Zutaten

2 feste Camemberts (50% Fett)

Mehl zum Wenden

1 Ei

Paniermehl

1 Glas Preiselbeeren (ca. 200g)

Die Camemberts ca. 8-teln

Das Ei trennen

Eiweiss und Eigelb kurz mit einer Gabel durchschlagen

Die Käsestücke nacheinander im Eiweiss, Mehl, Eigelb, Paniermehl wenden

Einige Minuten ruhen lassen

im heissen Fett (Friteuse 180°) etwa 1 Min. goldbraun backen

Auf warmen Tellern mit Preiselbeeren servieren

➡➡➡ an Stelle von Paniermehl schmeckt auch Mandelmehl oder Kokosmehl  
sehr gut!!

# Kartoffelpuffer

## Zutaten

9 mittlere Kartoffeln

4 Eier

2 grosse Zwiebeln

wenig Senf (aus Tube: Wurm ca. 12cm)

Maggi, Salz, Pfeffer, Aromat

Die rohen Kartoffeln an Bircherraffel zerreiben. Zwiebeln dazureiben

Die Eier dazugeben. Würzen wie angegeben

je nach Konsistenz noch ein Löffeli Mehl dazumischen (i. d. R. nicht nötig)

alles gut mischen zu einem Brei (Brei ist ziemlich flüssig)

Mit Suppenkelle einzelne Tätschli in Bratpfanne bilden

(ca. 16 Stk. | Durchmesser ca. 8cm | Dicke ca. 0,5cm)

im heissen Fett in Bratpfanne beidseitig goldbraun braten

(Herd ca. auf mittlerer Stufe)

➡➡➡ Die fertigen Tätschli im warmen Ofen mit Alufolie bedeckt warmhalten  
Bauernbratwurst an Zwiebelschweize dazuservieren

---

## Apfelmus

2dl Wasser oder Süssmost in Pfanne aufkochen.

Saft von 1/2 Zitrone und ev. 1-2 EL Zucker beifügen.

800g Apfel (ev. schälen) in Stücke schneiden, zugeben und zugedeckt auf kleiner Stufe 10-15 Min. kochen.

➡➡➡ ev. wenig Zitronenschale oder ein Stk. Zimtstengel mitkochen.

# Kokospudding

## Zutaten

250g Kokosraspel  
180g Butter  
125g Puderzucker  
50g Paniermehl  
1dl Milch  
1 EL Maizena  
5 Eier  
1 Päckli Vanillezucker  
Fett für die Form  
10 Gläschen Wodka  
1,8dl Rahm zum Garnieren

*Paniermehl in der Milch einweichen.*

*Die Eier teilen.*

*Eigelb, Butter, Puder- und Vanillezucker schaumig rühren.*

*Paniermehl und aufgelöstes Maizena beigeben.*

*Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen.*

*Zuletzt die Kokosraspel und den Wodka vorsichtig daruntermischen.*

*Alles in eine gefettete, feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen bei  
mittlerer Hitze rund 40 Minuten backen.*

*Sürzen und auskühlen lassen.*

*Mit Rahm garnieren.*