

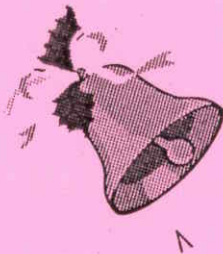
KLUB KOCHENDER MÄNNER

Einfaches

WEIHNACHTSKOCHETLI

mit Pesche

vom 17. Dezember 2003



MENU

Provenzalischer Zwiebelkuchen

Saftschinken in Weihnachtsbrotkruste

Verschiedene Weihnachtsgüezli



Provenzalischer Zwiebelkuchen

(für 6 Personen, als Vorspeise)

Zutaten:	Kuchenblech 28 cm Durchmesser		
680 g	Zwiebeln	450 g	Kuchenteig
6	Knoblauchzehen	2 dl	Crème fraiche
$\frac{3}{4}$	Bund Thymian	3	Eier
$\frac{3}{4}$	Bund Petersilie		
$\frac{1}{3}$ dl	Olivenöl		Backpapier für
3	kleine Lorbeerblätter		Kuchenblech-Boden,
550 g	Pelati-Tomaten aus der Dose		rund ausgeschnitten.
	Salz		
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle		

Zwiebeln schälen und grob "längs" schneiden.
Knoblauchzehen schälen und in feine Scheibchen schneiden.
Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.
Petersilie fein hacken.

In einer (weiten) Pfanne **Olivenöl** erhitzen. **Zwiebeln** und **Knoblauch** auf mittlerem Feuer, unter Wenden andünsten. Dann die Hitze klein stellen. **Thymian**, **Petersilie** und **Lorbeerblätter** beifügen. Die Zwiebeln unter gelegentlichem Rühren, zugedeckt 30 Minuten weich schmoren.

In der Zwischenzeit, den Saft der **Pelati-Tomaten** abschütten. Die Tomaten gut abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Saft noch einmal gut abtropfen lassen.

Die Zwiebeln vom Feuer nehmen. Lorbeerblätter entfernen. Die Tomaten beifügen und die Gemüsemasse mit **Salz + Pfeffer** würzen. Etwas abkühlen lassen.

Kuchenblech-Boden von ca. 28 cm Durchmesser, mit **Backpapier** auslegen. Den **Kuchenteig** auswallen und in das Kuchenblech auslegen. Dabei einen Rand von ca. 3 cm hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel regelmässig einstechen.

Crème fraiche und **Eier** verquirlen, leicht würzen und mit der Zwiebel-Tomatenmasse mischen. In die Form füllen.

Den **Zwiebelkuchen** im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen, auf der untersten Rille, während 50 - 60 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Dazu passender Wein: Warum nicht ein "Gewürztraminer"??...

Saftschinken in Weihnachtsbrotkruste

(für 4 Personen)

Zutaten:

1		Saftschinken von 1 - 1,2 kg
1		Kohlkopf
1	kg	Rosenkohl
2		Kohlrabi
		Senf

1		Blätterteig für Dekoration
		Ei
		Backpapier

Für den Brotteig:

500	g	Mehl
3	dl	Wasser
15	g	Hefe
30	g	Schweinefett
1	TL	Salz

Schinken in heissem Wasser $\frac{1}{2}$ Std. ziehen lassen.

Für den Brotteig **Wasser**, **Hefe**, **Schweinefett** und **Salz** auflösen.
Mit dem **Mehl** zu einem geschmeidigen Teig kneten und $\frac{1}{2}$ Std. ruhen lassen.

Kohlblätter blanchieren und abtropfen lassen. **Herzstück** des Kohls dem Gemüse beilegen.

Den gekochten **Schinken** abtrocknen, (wenn Rollschinkli, Netz entfernen), mit dem **Senf** allseitig einstreichen und in die blanchierten Kohlblätter einwickeln.

Den **Teig** ca. 1 cm dick auswallen. So gross, dass der Schinken damit eingewickelt werden kann. Umfang = ca. 3,5 x Durchmesser. Nun den Schinken darin einpacken und mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Aus dem **Blätterteig** weihnachtliche Motive ausstechen. Den Brotteig mit Eigelb bestreichen und die Motive darauf kleben.

Den Schinken im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 1 Std. backen.
Dann $\frac{1}{2}$ Std. im ausgeschalteten Ofen, bei leicht offener Tür stehen lassen.

Während der Backzeit, **Rosenkohl** vorbereiten. **Kohlrabi** in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und Sterne ausstechen.

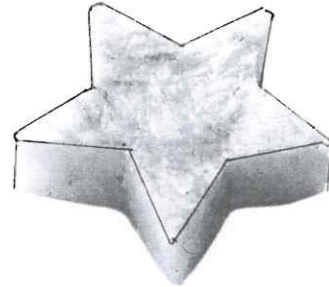
Rosenkohl, Kohlrabi-Sterne und Kohl-Herzstück in Bouillon kochen.
Als Beilage zum Schinken servieren.

Verschiedene Weihnachtsgüezi

Holländischer Butterkuchen

Zutaten:

200	g	Butter	
200	g	Zucker	
		Prise Salz	(5 g)
1		Limone	(Schale)
1 ½		Eier	
220	g	Mehl	
		Eigelb zum Bestreichen	



Die **Butter** weich rühren. **Zucker**, **Salz**, die abgeriebene **Limonenschale** zufügen und zu einer hellen Crème schlagen.

Nacheinander die **Eier** untermischen und das gesiebte **Mehl** unterheben, ohne dabei noch lange zu rühren.

Nach **1 Stunde Ruhezeit**, den Teig in ein ausgebuttertes Kuchenblech geben (ca. 1 ½ cm hoch). Mit **Eigelb** bepseln und etwa 20 Minuten im 180°C heissen Ofen backen.

Nach dem Auskühlen, beliebige Formen ausstechen, oder in Stücke schneiden.

Haselnuss-Spritzgebäck

Zutaten:

125	g	Butter zimmerwarm	
125	g	Puderzucker	
5	g	Kardamompulver	
1		Ei	
1		Eigelb	
50	g	Haselnüsse gemahlen	
200	g	Mehl gesiebt	
		Schokolade	



Die **Butter** weich rühren. **Puderzucker** und **Kardamom** zufügen. Die **Eier** untermischen, die **Haselnüsse** zugeben und zuletzt das **Mehl** unterrühren. Die Masse soll eine cemige Konsistenz haben.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 5 - 6 cm lange Streifen Auf ein ausgebuttertes Backblech spritzen.

Im 175°C heissen Ofen, etwa 15 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen, das Gebäck zur Hälfte in **ausgeschmolzene Schokolade** tauchen.

Rosinenhöckerli

Zutaten:

150	g	Mehl gesiebt
50	g	Butter
50	g	Zucker
1		Ei
½		Zitrone, abgeriebene Schale
75	g	Rosinen ca. 30 Minuten in Rum eingelegt weisse Schokolade, geschmolzen



Die **Butter** weich rühren. Mit **Zucker**, **Ei** und **Zitronenschale** vermengen. Das **Mehl** unterheben und zuletzt die **Rosinen** untermischen.

Mit einem Esslöffel kleine **Teghäufchen** auf ein ausgebuttertes Backblech setzen.

Im 190°C heissen Ofen etwa 15 - 20 Minuten backen.

Abkühlen lassen und mit der geschmolzenen **Schokolade** dekorieren.

Linzertörtchen

Zutaten:

280	g	Mehl gesiebt
180	g	Butter
110	g	Puderzucker
160	g	Eigelb (von ca. 4 Eiern)
10	g	abgeriebene Zitronenschale Prise Salz
1	EL	Rum
100	g	Himbeerconfiture
1		Eigelb zum Bestreichen



Eigelb in Wasser hart kochen und durch ein feines Sieb streichen.

Das **Mehl** zu einem Kranz formen. **Butter**, **Puderzucker** und **Eigelb** in die Mitte geben und miteinander vermischen. Mit **Zitronenschale**, **Salz** und **Rum** zu einem Teig verarbeiten und **1 Stunde im Kühlschrank** ruhen lassen.

Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen. Kleine, ausgebutterte Tartelette-Förmchen damit auslegen, mit **Confiture** bestreichen und gitterförmig mit Teigstreifen belegen.

Die Törtchen mit **Eigelb** bepinseln und im 180°C heissen Ofen etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.