



## Chochete vom 14.02.2019

nach Rezept von Röbi

Vorspeise

**Selleriesuppe mit Williams**  
Chardonnay vom Bielersee

Hauptgang

**Grünkohl mit Mettwurst**  
Rotwein oder Bier

Dessert

**Zimmschnecken**  
Kaffee und Williams

# Chochclub Pfanneschmöcker

[www.pfanneschmöcker.ch](http://www.pfanneschmöcker.ch)



**Vorspeise :**

## **Selleriesuppe mit Williams**

die mit Birnenstückchen und Williams aromatisiert wird



### **Zutaten für 4 Personen**

350 g	Sellerie
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Öl zum Braten
1,2 l	Gemüsebouillon
½	Zitrone
1,5 dl	Williams
1	Birne
	Salz
	Pfeffer
4 EL	Crème fraîche
1 Zweig	Dill

### **Zubereitung:**

Sellerie in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Sellerie, Zwiebel und Knoblauch im Öl dünsten. Bouillon dazu giessen. Zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist. Zitronenschale fein abreiben. Zitrone auspressen. Zitronenschale, -saft und Williams zur Suppe geben. Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Birne in kleine Stücke schneiden. Zur Suppe geben und diese nochmals kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit Crème fraîche verfeinern. Dill darüber zupfen.

# Chochclub Pfanneschmöcker

[www.pfanneschmöcker.ch](http://www.pfanneschmöcker.ch)



**Hauptspeise:**

## Grünkohl mit Mettwurst



### Zutaten für 4 Personen

1 kg	Grünkohl (Federkohl)
	Salz
2	dicke Zwiebeln
2 EL	Öl oder Butter
3	Knoblauchzehen
2	Chillischoten
½ TL	Zucker
je ½ TL	Piment und Wachholderbeeren
1	dicke Kartoffel
4-6	Mettwürstchen oder ein Ring

### Zutaten für die karamellisierten Kartoffeln

1 kg	kleine Kartoffeln
2-3 EL	Butter
1 EL	Puderzucker
	Pfeffer
1 TL	Kümmel
	Ev. Petersilie

### Zubereitung:

- Den Grünkohl von den dicken Blattrippen streifen, in reichlich Salzwasser zwei Minuten kochen, dann abgießen und kalt abschrecken. Mit einem großen Messer nicht allzu fein hacken – oder erst in Streifen, dann auch quer einige Male durchschneiden.
- In einem großen Schmortopf die gewürfelten Zwiebeln im heißen Schmalz andünsten, den Knoblauch dazugeben, ebenso die entkernte und gehackte Chilischote. Alles mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Erst dann den Grünkohl untermischen. Nochmals salzen, die zerdrückten Gewürze hinzufügen und so wenig Wasser, dass das Gemüse kaum bedeckt ist – es wird noch zusammenfallen.
- Die geschälte rohe Kartoffel auf der feinen Reibe zermusen und unterrühren. Zugedeckt leise etwa 30 bis 40 Minuten köcheln. Für die letzte Viertelstunde die Mettwurstchen obenauf betten und mitziehen lassen.
- Für die **Beilage** die Kartoffeln schälen in Salzwasser kochen, in der Bratpfanne in heisser Butter rundum sanft bräunen. Erst wenn sie bereits ein wenig Farbe genommen haben, den Zucker darüber pudern, würzen und alles mit Kümmel bestreuen. Die Pfanne gründlich schwenken, damit die Kartoffeln gleichmäßig überzogen werden. Nach Belieben am Ende fein gehackte Petersilie mitschwenken.



**Dessert:**

## Zimmtschnocken



### Zutaten für 12 Personen

#### Teig:

500 g	Mehl
0.5 EL	Salz
1 EL	Zimt
0.5 TL	Kardamompulver
50 g	Rohzucker
1 Pk	Trockenhefe oder ½ Würfel Hefe zerbröckelt
60 g	Butter, in Stücken, weich
2.5 dl	Milch

#### Füllung:

125 g	Butter
125 g	Rohzucker
2 EL	Zimt
2 EL	Mehl

#### Glasur:

100g	Puderzucker
1 EL	Milch

### Zubereitung:

#### Teig:

Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

#### Füllung:

Butter, Zucker, Zimt und Mehl verrühren.

#### Formen:

2 EL Rohzucker und 2 EL Mehl mischen, Teig darauf zu einem Rechteck von ca. 40 × 50 cm auswallen. Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen, mit einem Brotmesser ohne Druck in ca. 4 cm breite Stücke schneiden, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

#### Backen:

Zimtschnocken in den kalten Ofen schieben, ca. 30 Min. bei 180 Grad (Heissluft) backen. Herausnehmen, etwas abkühlen. Puderzucker und Milch verrühren, Schnocken damit bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.