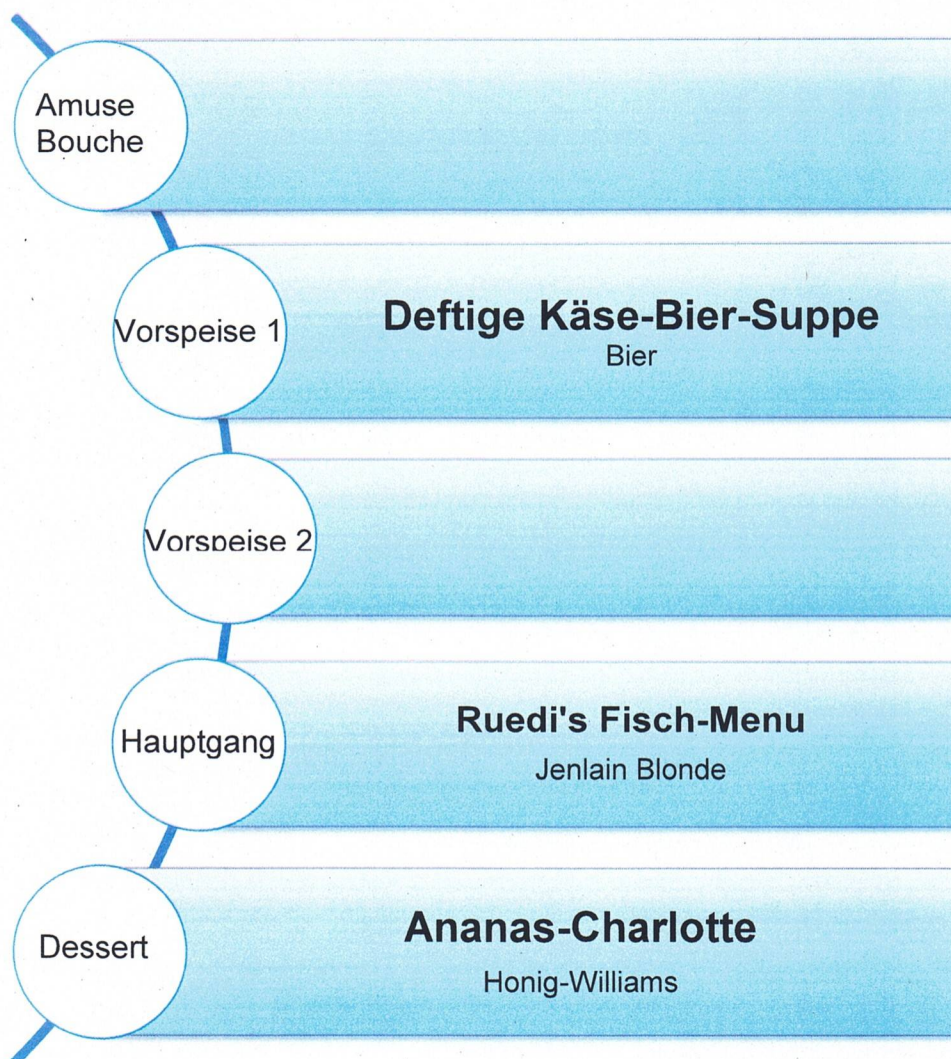




Chochete vom 11.03.2021

nach Rezept von Ruedi



Deftige Käse-Bier-Suppe



Für 4–6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Zubereitung

- 1.** Knoblauch schälen und fein hacken. 40 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin mit Mehl andünsten. Unter Rühren Bouillon oder Gemüsebrühe und Milch zugießen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Bier beifügen und bei geringer Hitze erwärmen (nicht mehr kochen lassen!).
- 2.** Käse fein reiben. Geriebenen Käse in die Suppe geben und alles mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Rahm verfeinern.
- 3.** Brot in kleine Würfel schneiden. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Brotwürfel beifügen und unter Wenden darin rösten. Käse-Bier-Suppe mit Croûtons, gehobeltem Cheddar und gehackten Schnittlauchröllchen servieren.

Zutaten

3 Knoblauchzehen
60 g Butter
1 EL Mehl
5 dl Rindsbouillon oder
Gemüsebrühe
5 dl Milch
2,5 dl Feldschlösschen
Original
125 g Freiburger Vacherin
oder Luzerner Rahmkäse
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
100 g Vollrahm (leicht
geschlagen)
100 g dunkles Brot
1 EL fein gehackte Schnitt-
lauchröllchen
etwas gehobelter Cheddar

Info Das süffige, harmonisch abgestimmte Lagerbier ohne Ecken und Kanten passt hervorragend zu dieser rassigen Käse-Suppe.

Biersommelière
Jenny Blatter

S'Grünig's Fischmenü

Sehen mit den Zutat'en läuft dir das Wasser
im Munde,
darum studiere genau die Rezept-
kunde.

Bis Du gut fischmännisch beraten,
heißt Du dich genau an folgende
Zutat'en.

Peterli, Züebeli, Selleri und Bier!

Dorschfilet, Speckwürfel, geriebener Käse
Bohn und "Eschirr".

Man lege den Fisch im ^{Milch-}~~Fisch-~~Wasser ein,
und rüste dann Züebeli und Sellerie
zu Würfel ein.

Dünste die Speckwürfel in der Pfanne
im Nu,

und gebe dann das Gemüse und
gehockte Peterli dazu!

lehre und wende das ganze im
Fleischgeschirr,

und giesse oben dann eine
halbe Flasche Bier!

Die andere Hälfte lehre der
Koch in die Lehle,

damit ihm beim Kochen die
Auscäcker nicht fehle!

In dieser Zeit beysse Dich mit dem
Fisch,

und koche ihn ob mit Papier
auf dem Tisch!

Wurde der Fisch mit Knoblauchsalz,
geise nicht mit Oel und Schmalz!

Und Brote obrane,
den Fisch goldbraune in der
Backofen!

Lege den gedörrten Fisch auf das
Backofenblech,

überdecke diese mit dem Gemüse,
ganz fleisch!

Mit heißer Butter und darauf den
Rehm gießen,

und das Ganze noch etwa 20
Backofenminuten genießen!

"En Guete" wünscht dem Hobby-
koch und den Genießer:

Pepo und Momo Grüning, Musikant,
Schulhauswart und Kesssch.....!



mein ERFOLG
REZEPT

A N A N A S - C H A R L O T T E

2 RAHMQUARK
30 LÖFFELBISQUITS
10 SCHEIBEN ANANAS
2-3 ESSLÖFFEL STEIF GESCHLAGENEN
RAHM
SAFT VON ANANAS UND WENIG
KIRSCH

QUARK MIT ANANAS UND RAHM MISCHEN,
9 SCHEIBE ANANAS ZERSTÜCKELN,
DESSERTFORM MIT GETRÄNKTEN BISQUITS
AUSLEGEN, DIE HÄLFTE QUARKMISCHUNG
EINFÜLLEN, 1 LAGE LÖFFELBISQUITS,
REST VON QUARK DARAUF UND DECKEN
MIT DEN LÖFFELBISQUITS. CA. 30 MIN.
KÜHL STELLEN, STÜRZEN UND MIT DER
LETZTEN SCHEIBE ANANAS GARNIEREN.

E N G U E T E !