



Chochete vom 12.01.2023

nach Rezept von Küde

1. Gang: Vorspeise

Rüebli- suppe mit Minze

2. Gang: Hauptspeise

Wiener Saftgulasch, Kartoffelstock, Bohnen im Speckmantel

Getränke:

Dole Visperterminen

3. Gang: Dessert

Birnen-Tartelettes mit Zimtglace

Getränke:

Sauternes (Süsswein)



Vorspeise: Rüebli-suppe mit Minze

Zutaten:

500	g	Rüebli
200	g	mehlig kochende Kartoffeln
1		Schalotte
1	EL	Butter
8	dl	Gemüsebouillon
3	dl	Milch
		Salz Pfeffer
		Pfefferminzblätter



Zubereitung:

1. Rüebli, Kartoffeln und Schlotte in Stücke schneiden.
2. Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Gemüse darin andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Gemüse zugedeckt ca 20 Min. weich köcheln.
3. Milch dazugiessen, nochmals aufköcheln, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
4. Suppe in Teller oder Suppentassen geben, Pfefferminze ins Streifen schneiden und auf die Suppe streuen.
5. Sofort heiss servieren, evtl. ein Stück Brot dazu reichen



Hauptspeise :

Wiener Saftgulasch, Kartoffelstock, Bohnen im Speckmantel

Zutaten:

1	kg	Gulasch vom Rind
800	g	Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
1	TL	Kümmel gehackt
1	EL	Majoran
4	EL	Paprikapulver
1	EL	Weissweinessig
1	TL	Tomatenmark
		Salz, Pfeffer

1	kg	Kartoffeln mehlig kochend
2	dl	Milch
30	g	Butter
1	TL	Salz
		Muskat

600	g	Bohnen
8		Tranchen Frühstücksspeck
		Salz, Pfeffer, Butter



Zubereitung:

Für das Gulasch ca 3 Std. Zeit einplanen

1. Zwiebeln schälen und grobwürfelig schneiden. Gulasch ebenfalls. Schmalz in einer geräumigen Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin dunkelbraun rösten. Tomatenmark dazugeben kurz mitrösten. Pfanne vom Herd nehmen und die Zwiebeln pürieren.
2. Knoblauch, Kümmel, Majoran, Paprika, Essig zugeben, durchrühren und mit etwas Wasser aufgiessen. ½ Std einköcheln, so kann sich der Paprikageschmack entfalten.
3. Dann erst das Fleisch dazugeben, eventuell mit kalter Brühe etwas angiesen, nicht zuviel das Fleisch sollte noch etwas zu sehen sein. Jetzt mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gulasch auf kleiner Hitze 2-3 Std. langsam köcheln lassen.
4. Kartoffeln in Salzwasser ca 20-25 Min. weichkochen.
5. Milch, Butter, Salz in die noch heisse Pfanne geben, bei kleiner Temperatur warmhalten. Kartoffeln durch ein Passevite treiben. Kräftig mit der Milchbutter verrühren. Bei Bedarf noch etwas Milch zugeben. Abschmecken mit Muskat.
6. Gesalzenes Wasser in einem grossen Topf zu kochen bringen. Die Bohnen hinzugeben und etwa 8 Min. bei geschlossenem Deckel bissfest garen.
7. Die Bohnen in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen. In 8 Portionen aufteilen, fest mit dem Speck umwickeln und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Butter in einer Pfanne heiss werden lassen und die Bohnenpäckli hineingeben. (Specknaht nach unten) von allen Seiten knusprig braten und im Ofen warmhalten.
9. Alles auf einem Teller anrichten und sofort heiss servieren



Dessert :
Birnen-Tartelettes mit Zimtglace

Zutaten:

Boden:

- 3 Birnen entkernt, in feinen Schnitzen
- 1 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 ausgewallter Blätterteig 25*42cm
- 50 g Mandelblättchen
- 2 EL Zucker
- Butterflöckli



Zubereitung:

1. Birnen mit Zucker und Zitronensaft zugedeckt bei kleiner Hitze ca 3 Min. knapp weich köcheln, etwas abkühlen
2. Teig in 8 gleich grosse Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Teig mit einer Gabel dicht einstechen. Birne darauf legen. Mandel und Butterflöckli darauflegen, Teigrand mit Zucker bestreuen.
3. Backen: ca 15 Min. in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens.
4. Herausnehmen und lauwarm servieren.
5. Dazu passt sehr gut ein Zimtglace