

Chelleland Chuchi Bauma

Chochete vom 17. November 2011

Verantwortlicher: Andi Spichtig
Helfer: Mano Reichling
Peter Meier

Menü:

- Susersüppchen
- Echte Königsberger Klopse mit Reis
- Bratapfelcreme

Wein:

- Wachau
Grüner Veltliner Selection 2010
- Marques de Murrieta, Finca Ygay
Reserva 2003 Rioja



Suser- Suppchen

2. Vorspeise für 6 Personen
Zubereitung: ca. 30 Minuten

1 rote Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
2 EL Mehl
5 dl Suser
1 dl starke Gemüsebouillon
1 dl Rahm
Salz
Pfeffer aus der Mühle
wenig Nelkenpulver
Garnitur:
1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten

1-2 EL Mehl
Bratbutter oder Bratcrème
12 Grissini

1 Zwiebel in der Butter andämpfen. Mehl kurz mitdünsten. Mit Suser ablöschen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Bouillon dazugießen, 10-15 Minuten bei kleiner Hitze und gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Fein mixen, nach Belieben durch das Sieb streichen. Rahm beifügen, aufkochen, würzen.

2 Für die Garnitur Zwiebel im Mehl wenden, in der Bratbutter knusprig rösten. Zwiebelringe auf Grissini aufziehen. Suppe in vorgewärmte Schalen verteilen, Grissini darüberhängen, sofort servieren.

INFO

■ Die Suppe lässt sich bis und mit pürieren ½-1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren aufkochen, Rahm beifügen, würzen.

Königsberger Klopse

(4 Personen)



500g Kalbsschulter
100 g Toastbrot ohne Rinde
1 dl Milch
2 Eier
Salz, Muskat, Schwarzer Pfeffer
5 Sardellen

2 x durch den Fleischwolf drehen lassen

In der heissen Milch einlegen

Wäre ein Muss
Alle Zutaten unterrühren und gut mischen

1 Lt. Kalbsbouillon

Wenn möglich mit 1 Kg. Kalbsfüssli, grob geschnittenem Suppengemüse, etwas Weisswein, Lorbeer und Nägeli selber hergestellt

Kalbsklopse in der siedenden Bouillon (nicht grösser als ein Golfball) 7 bis 10 Minuten ziehen lassen und mit der Schöpfkelle herausfischen und warm stellen.

5 dl Rahm
5 dl Bouillon

Bouillon und Rahm zur Hälfte einkochen.

100 g unbedingt kleine Kapern
1 El. Senf
1 Zitrone
Salz, Pfeffer

Abtropfen und in die Sauce mischen
beigeben
Saft beigeben
Sauce würzen und abschmecken

Bratapfelcreme (4 Personen)



600g	säuerliche Aepfel
50g	Butter
4	Essslöfjel Zucker
1,5dl	Süsswein
½	Teelöfjel Zimt
1	Eiweiss
1dl	Rahm

Das Kerngehäuse der ungeschälten Aepfel ausstechen. Diese auf ein Backblech setzen und aussen und innen grosszügig mit Butter und Zucker bestreichen. Mit Süsswein umgiessen.

Aepfel im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 40 Minuten backen. Sie sollen sehr weich sein und aufplatzen

Die noch heissen Aepfel und den Saft durch ein Sieb streichen. Die Schale bleibt zurück. Den Zimt untermischen und das Püree zugedeckt auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren zuerst das Eiweiss, dann den Rahm steif schlagen.

Den Rahm unter das Apfelmus rühren und den Eischnee unterziehen.

Die Creme in Gläser oder Dessertschalen abfüllen und nach Belieben mit gerösteten Mandelblättchen oder mit einer gedörrten Apfelscheibe dekorieren.