



Prüfungs-Chochete Daniel

vom Donnerstag 16.09.21

Unter dem Motto: Oktoberfest



Das Oktoberfest (mundartlich d'Wiesn) in München ist das weltweit grösste Volksfest. Es wird seit 1810 jährlich auf der Theresienwiese in der bayerischen Landeshauptstadt ausgerichtet (mit Absagen wegen Kriegen oder Pandemien) und ist ein bedeutender Wirtschaftsfaktor für die Stadt. Termin ist Mitte September bis Anfang Oktober.

Mehr als 7 Millionen Liter Bier werden jeweils von über 6 Millionen Besucher getrunken.

Da dieses Jahr erneut kein Oktoberfest stattfindet, hole ich uns das Oktoberfest in die Chochete.

Apero

O'zapft is

Jausenplatte und Bier vom Fass

Vorspeise

Weisswurst Salat

Hauptgericht

Back Hendel mit Ofengemüse

Nachspeise

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Getränke

Bier vom Fass, Wasser,

Primitivo del Salento Andante

Apero

Jausenplatte und Bier vom Fass



Weisswurst Salat mit Brezel

Zutaten (4 Portionen):

- 4 Stk. Weisswürste
- 6 Stk. Radieschen
- 3 Stk. Gewürzgurken
- 2 Stk. Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 EL süsser Senf
- 2.5 EL Weissweinessig
- 5 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 3 El kaltes Wasser
- Etwas Pfeffer und Salz



Zubereitung:

1. Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und von der heissen Platte nehmen. Die Weisswürste reinlegen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten ziehen lassen. Abgiessen und lauwarm abkühlen lassen. Anschliessend pellen und in Scheiben schneiden.
2. Die Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. In einer Schüssel mit etwas Salz einstreuen und 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Gewürzgurken, Schnittlauch und die Frühlingszwiebeln ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Alles in eine Salatschüssel geben.
3. Für die Salatsauce süsser Senf, Weissweinessig, Öl, kaltes Wasser und Pfeffer mischen und über die restlichen Zutaten in der Salatschüssel geben. Alles gut vermengen mit Salz und Pfeffer abschmecken und 15 Minuten ziehen lassen.
4. Zusammen mit den Brezeln geniessen.

Back Hendl mit Ofengemüse

Zutaten für 4 Personen:

Für das Back Hendl:

- 2 ganze Schweizer Poulet
- 2 Dose Bier
- 4 EL Olivenöl
- Poulet Gewürz
- 1 Zitrone

Für das Ofengemüse:

- 600 g Kartoffeln
- 1 Peperoni rot
- 1 Peperoni gelb
- 2 Karotten
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Rapsöl
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Salz
- 2 Zweige Thymian getrocknet
- 2 Zweige Rosmarin



Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Hähnchen gründlich mit Wasser abspülen, trocken tupfen und mit Öl einreiben. Mit Poulet Gewürz gründliche einreiben.
3. Die Bierdose von aussen reinigen, eine kleine Menge Bier abgiessen (oder trinken). Das Poulet auf die geöffnete Dose setzten und in eine ofenfeste Form stellen. Für ca. 60 Minuten auf der untersten Schiene im Backofen garen bis die Haut goldbraun ist.
4. In der Zwischenzeit das Ofengemüse vorbereiten. Kartoffeln und Karotten gründlich waschen, abbürsten, trocknen und in Scheiben schneiden. Peperoni waschen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und in dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Knoblauch, Öl, Pfeffer und Salz zu einer Marinade verrühren.
5. Kartoffelscheiben und Peperoni mit der Marinade vermischen und nach 45 Minuten zusammen mit den Kräutern in die Auflaufform geben. Zwischendurch etwas wenden.
6. Das Poulet aus dem Ofen nehmen und vorsichtig von den Bierdosen entfernen. Zusammen mit dem Ofengemüse servieren.

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Zutaten für 4 Personen:



Kaiserschmarrn

- 150 g Mehl
- 40 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 2 dl Milch
- 6 Eigelbe
- 6 Eiweisse
- Etwas Bratbutter

Zwetschgenröster

- 500 g Zwetschgen halbiert und entsteint
- 2 EL Wasser
- 1 Zimtstange
- ½ halbe Zitrone
- 1 TL Maizena
- 1 TL kaltes Wasser

Zubereitung

1. Mehl, Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Milch auf einmal dazu giessen, glattrühren. Eigelbe darunter rühren.
3. Eiweisse zusammen mit dem Salz steif schlagen. Nacheinander mit dem Gummischaber sorgfältig unter den Teig ziehen.
4. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Teig ca. 1 cm hoch einfüllen.
5. Hitze reduzieren, Teig backen bis sich die Unterseite löst. Dann wenden und fertig backen.
6. Mit 2 Bratschaufeln in kleine Stücke zupfen, warm stellen. Falls noch restlicher Teig vorhanden ist, zurück auf Punkt 4.
7. Nun die Zwetschgen und alle Zutaten bis und mit Zitrone in einer Pfanne aufkochen.
8. Hitze reduzieren, zugedeckt köcheln bis die Zwetschgen weich sind.
9. Zwetschgen mit einer Kelle herausnehmen in eine Schüssel geben und die Zimtstange und die Zitrone herausnehmen.
10. Maizena aufrühren, unter rühren mit dem Schwingbesen zur Kochflüssigkeit geben. Ca. 3 Minuten kochen, zu den Zwetschgen geben, sorgfältig mischen. Die Zwetschgenröster zum Kaiserschmarrn servieren.