

Probierlöffelchuchi Klettgau

Chochete vom 16.März 2023

Felix Meyer

Chips und Salzstengeli

Zweierlei Paprikacremesuppe

**Serviettenknödel
Schweinerouladen mit Champignonfüllung
Karamellisierter Apfelrotkohl**

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Weisswein: LUGANA

Rotwein: GRANDE ALBERONE

Zweierlei Paprikacremesuppe

Zubereitungszeit: 30min

Zutaten für 4 Personen

Gelbe Suppe:

1 ½ Peperoni Gelb

½ Zwiebel

1 EL Butter

¼ L Gemüsebrühe

1 dl Rahm

Salz

1 Stück Ingwerwurzel

Rote Suppe:

1 ½ Peperoni Rot

½ Zwiebel

1 EL Butter

¼ L Gemüsebrühe

1 dl Rahm

Salz

1 Stück Ingwerwurzel



Garnitur:

1 Pck Blätterteig

1 Handvoll Körner nach Wahl

Etwas Rahm

Und so wirds gemacht:

Garnitur:

Das geschlagene Obers in einen Spritzsack füllen. Auf eine feste Unterlage Rosetten spritzen und ins Tiefkühlfach geben.

Den Blätterteig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und eindrehen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit verquirltem Ei bestreichen. Mit Mohn, Sesam, Kürbiskernen,... bestreuen. Hell backen bei Umluft, 180 Grad.

Suppen:

Die beiden Suppen getrennt zubereiten.

Paprika waschen, entkernen, schneiden. Zwiebel fein schneiden und Ingwerwurzel fein reiben. Die Zwiebel in Butter glasig anschwitzen. Paprikawürfel zugeben, mit Gemüsebrühe und Schlagobers aufgießen und weich kochen lassen.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, den Ingwer beigeben und würzen. Eventuell mit Stärkemehl binden, wenn die Suppe zu flüssig ist.

Anrichten:

Die Suppen jeweils in einen Gießbecher geben und gleichzeitig in Suppenteller gießen. Mit Blätterteigstangen und Schlagobersrosetten anrichten.

Serviettenknödel

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min

Zutaten für 4 Personen

250g Semmeln, trocken, gewürfelt
2 Eier
3dl Milch
70g Butter
60g Zwiebeln
Petersilie fein gehackt
Salz
Muskat



Und so wirds gemacht:

Die Eier mit Milch, einer guten Prise Salz und etwas frisch geriebenem Muskat verquirlen. Die Zwiebel sehr fein würfeln und in der heißen Butter glasig anschwitzen. Semmelwürfel, Eiergemisch, Zwiebeln und Petersilie gut miteinander vermengen und den Teig eine Stunde rasten lassen.

Rollen von 5 - 6 cm Ø formen und auf hitzebeständige Frischhaltefolie geben. Fest einrollen und an den Enden wie eine Wurst abbinden (Folie z.B.: Toppits 2 in 1 Folie bis 160°). In leicht siedendes Wasser legen und in 30 - 40 Minuten gar ziehen lassen.

Tipps: die Serviettenknödel sind sehr gut vorzubereiten. Man kann entweder die Rollen ein paar Stunden ungekocht im Kühlschrank aufbewahren, bis man sie braucht. Oder die Knödel nach der Kochzeit in der Folie belassen und bei 60 - 80 Grad im Wasserbad warm halten. Erst bei Bedarf aus der Folie geben, so bleiben die Knödel schön locker und saugen sich nicht mit Wasser voll.

SCHWEINEROUADEN MIT CHAMPIGNONFÜLLUNG

Zubereitungszeit: 50min

Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Käse (z. B. Edamer)
1 Prise Majoran
2 EL Mehl
1 EL Speckwürfel
1 Sellerie
1 Glas Sherry
1 EL Tomatenmark
4 Schweineschnitzel
1 Karotte
2 Zwiebeln

Füllung:

500g Champignon
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz



Und so wirds gemacht:

1. **Füllung:** Die Champignons putzen und vierteln. 1 Zwiebel fein würfeln und mit den Speckwürfeln in der Pfanne glasig werden lassen. Die Champignons dazu geben und schmoren bis das Wasser aus den Pilzen fast verkocht ist. Mit Pfeffer und Salz würzen, die fein gehackte Petersilie unterheben und zur Seite stellen.
2. Rouladen: Die Schnitzel dünn klopfen, so das sie sich leicht einrollen lassen. Leicht Pfeffern und mit dem Käse belegen. Etwa 1 Esslöffel Champignon auf den Käse geben und einrollen. Mit Schnur oder Zahnstocher befestigen.
3. Die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. In dem Bratensatz, die in gleichgroße Stücke geschnittene Zwiebel, Karotte und den Sellerie anrösten, bis sie dunkel geschmort sind. Tomatenmark dazu geben, anschmoren.
4. Das Mehl darüber stäuben, Majoran würzen und alles durchrösten, bis es dunkel wird. Mit Sherry ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Die Rouladen wieder dazu geben und ca. 20 Minuten schmoren lassen. Die Soße durch ein Sieb geben, evtl. noch mit etwas eiskalter Butter binden und abschmecken.

Karamellisierter Apfelrotkohl

Zubereiten 30Min

Zutaten für 4 Personen

1kg Rotkohl frisch
1 kleiner Apfel
2 EL brauner Zucker
1 dl Apfelsaft naturtrüb
1 dl Rotwein
1 Schuss Rotweinessig
4 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter
6 Pimentkörner
3 Wachholderbeeren
1 TL Brühepulver
Salz



Und so wirds gemacht:

Den Kohl klein schneiden oder hobeln. Das Kerngehäuse des Apfels entfernen, den Apfel in kleine Stückchen schneiden.

Die Butter zerlassen und den braunen Zucker darin karamellisieren. Die Apfelstücke zugeben und leicht bräunen. Das Rotkraut dazugeben und rundherum anschwitzen. Das dauert ein paar Minuten. Apfelsaft, Rotwein und Essig angießen. Nelken, Lorbeerblätter, Pimentkörner und Wachholderbeeren zugeben. Mit etwas Brühepulver und Salz würzen.

Mindestens 1 Std. leise köcheln lassen. Zwischendurch bei Bedarf Rotwein und Apfelsaft nachgießen. Zum Schluss nochmals mit Salz und ggf. Essig abschmecken.

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Zubereiten 60Min

Zutaten für 4 Personen

Ausbackteig:

150g Mehl
¼ TL Salz
1.5dl Wasser
2 Eigelb
2 Eiweiss

Apfelküchlein:

1 Zitrone Saft
1 EL Zucker
4-5 Äpfel geschält entkernt 1cm dicke Ringe
1L Frittieröl
Zucker mit Zimt zum Wenden

Vanillesauce:

4 dl Milch
1 EL Maisstärke
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten ausgeschabtes Mark
2-3 EL Zucker
1 Ei



1. Teig: Alle Zutaten bis und mit Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
2. Eiweiss kurz vor dem Backen steif schlagen. Eischnee sorgfältig unter Teig heben.
3. Küchlein: Zitronensaft und Zucker verrühren. Apfelscheiben sofort nach dem Schneiden damit beträufeln. Öl im Brattopf oder in der Fritteuse auf 170°C erhitzen.
4. Apfelscheiben portionenweise mit Haushaltspapier trocken tupfen, durch den Ausbackteig ziehen, abtropfen lassen.
5. Portionenweise auf beiden Seiten insgesamt 4-5 Minuten im heissen Öl frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
6. Sauce: Alle Zutaten in der Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel absieben. Leicht auskühlen lassen. Noch warme Apfelküchlein im Zimtzucker wenden, mit der lauwarmen Vanillesauce servieren.

