



Chochete Daniel

vom Donnerstag 14.09.23

unter dem Motto: Graubünden

Apero

Früchtebrot, Birnenbrot,
Bündnerfleisch und Bündner Käse



Vorspeise

Schoppa da nozzas engiadinaisa
(Engadiner Hochzeitssuppe mit Rohschinken)

Hauptgericht

Prättigauer Knödli alla Mama
Kartoffelstock
Rüebli

Nachspeise

Schwarzwälder Torte
(Nachträgliche Geburtstagstorte für Dieter)

Getränke

Calanda Bier, Weisswein, Rotwein, Wasser

Schoppa da nozzas engiadinaisa

(Engadiner Hochzeitssuppe)



Zutaten (6 Portionen):

- 50 g Knollensellerie
- 50 g Karotten
- 70g Lauch
- 80g Rohschinkenwürfel oder Streifen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Bratbutter
- 800 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Rahm
- Butter zum Braten
- 1 Eigelb
- Salz
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch oder andere Kräuter zum Garnieren

Zubereitung:

Das Gemüse und die Zwiebeln in feine Würfel (Brunoise) schneiden und in einer Pfanne mit dem Rohschinken in Butter dünsten. Die Gemüsebrühe und 100 ml Rahm in die Pfanne giessen und die Suppe 15 Minuten auf mittlere Hitze köcheln.

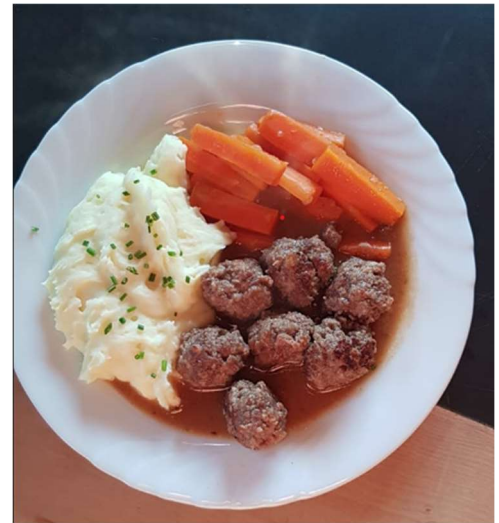
Vor dem Servieren die Pfanne vom Herd nehmen und den restlichen Rahm und das Eigelb mit dem Schwingbesen gut unter die Suppe mischen. Weiterrühren, bis die Suppe cremig ist. Die Suppe darf nicht mehr kochen. Mit Salz abschmecken.

Die Suppe in Teller geben und mit den fein geschnittenen Kräutern garnieren

Prättigauer Knödli alla Mama

Zutaten für ca. 80 Knödli:

- 1 Kg Rindshackfleisch
- 300 g Brät oder Ofenfleischkäse
- 1 - 2 Eier
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Peterli und Schnittlauch fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Mehl
- Bratfett / Oel



Zubereitung:

1. Alles (ohne Mehl) zusammen in eine grosse Schüssel geben und von Hand gut vermischen, richtig kneten.
2. 2 Esslöffel Mehl dazu geben
3. Alles gut vermischen, es sollte nicht kleben. Ansonsten mehr Mehl oder Paniermehl dazugeben, bis es nicht mehr an den Händen klebt.
4. Aus der Masse kleine Kugeln (etwa in der Grösse von Lindor Kugeln) formen.
5. Die Kugeln im Bratfett / Oel rundum anbraten.
6. Die angebratenen Knödli in den Topf mit der Bratensauce → **siehe Rezept** geben und zusammen mit den Rüebli ca. 45 Minuten köcheln lassen.
7. Oder nach dem Anbraten zur Seite stellen. Können nach dem Abkühlen sehr gut eingefroren werden.

Bratensauce

Zutaten für 2 dl:

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel gehackt
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 2 EL Tomatenpüree
- 4 dl Rotwein
- 0.25 TL Salz



Und so wirds gemacht:

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen.
2. Zwiebeln und Knoblauch andämpfen, Tomatenpüree kurz mitdämpfen.
3. Wein dazu giessen, aufkochen, auf ca. 2 dl einkochen, absieben, salzen.

Rüebli

Zutaten zu 80 Knödli:

- 10-15 Rüebli

Zubereitung:

1. Rüebli schälen und halbieren
2. Die Rüebli zusammen mit den Knödli
in der Bratensauce weich köcheln lassen.

Kartoffelstock



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kg Mehligkochende Kartoffeln, geschält und in Stücken.
- 2 dl Milch
- 30g Butter
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20-25 Minuten weichkochen.
2. Abgiessen und vollständig abtropfen lassen.
3. Milch, Butter und Salz in die noch heisse Pfanne geben, bei kleiner Temperatur warmhalten.
4. Kartoffeln durch eine Presse oder das Passe-vite treiben oder mit einem Stampfer fein zerdrücken.
5. Kräftig mit der Milch-Buttermischung verrühren, abschmecken.
6. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben.

Schwarzwälder Torte

(Nachträgliche Geburtstagstorte für Dieter)

Zutaten für 1 Torte:

- 1 Glas Kirschen
- 100 g Zucker
- Etwas Zimt
- 1 EL Speisestärke
- 6 dl Vollrahm
- 1 Pack Rahmhalter
- 1 Packung fertig Boden
- 150 g Schokoraspeln



Zubereitung:

• Schritt 1 (Zutaten: 1 Glas Kirschen, 50g Zucker, etwas Zimt, 1 EL Speisestärke):

1. Kirschen abtropfen lassen, 250 ml Saft auffangen.
2. Saft mit 50g Zucker und etwas Zimt aufkochen, Speisestärke mit einigen EL Wasser anrühren und Saft damit abbinden.
3. 16 Kirschen beiseitelegen, die restlichen in den Saft geben.

• Schritt 2 (Zutaten: 6 dl Vollrahm, 1 Pack Rahmhalter, 1 Pack Fertigboden):

4. Rahmhalte zum Vollrahm geben, zusammen steif schlagen.
5. Einen Bisquitboden auf die Form legen und mit 1/3 der Sahne gleichmässig bestreichen. Mit der Hälfte der Kirschen belegen.
6. Zweiten Boden oben drauf legen, leicht andrücken und wie beim ersten Boden mit 1/3 der Sahne und der anderen Hälfte der Kirschen belegen.
7. Dritten Boden auflegen. Leicht andrücken.

• Schritt 3 (Zutaten: Spritzbeutel, Schlagrahm, Schokoraspeln):

8. Einen Spritzbeutel mit 8 EL der geschlagenen Sahne befüllen, beiseitelegen.
9. Die Torte mit der restlichen Sahnemasse ummanteln, mit dem Spritzbeutel Sahnetupfer anbringen und die Torte mit den Schokoraspeln rundherum verzieren.
10. Obendrauf die 16 Kirschen verteilen
11. Kühl stellen