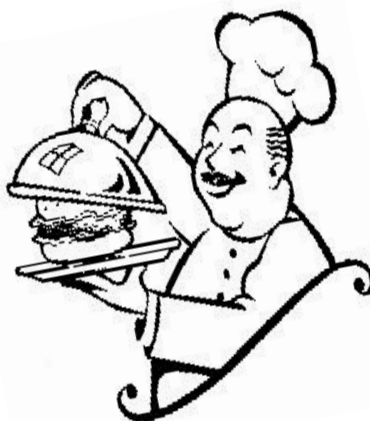


Bruno Maroggi
Am Gfenngraben 18
8600 Dübendorf



Einhorn-Chochete
vom Mittwoch, 02. September 2020

Menue





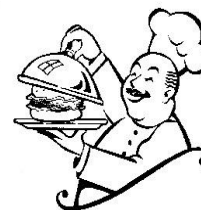
Apéro

Pilzsuppe

Rehschnitzel mit Portweinsauce

Knöpfli und Bohnenbündeli

Apfelcrème



Apéro

Rosmarin- Schinken-Krapfen (4 Personen)

60 gr. roher Schinken fein gewürfelt

2 Zweige Rosmarin fein gehackt

100 gr. Butter, ½ Teelöffel Salz

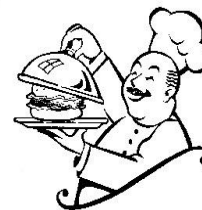
150 gr. Mehl, 4 Eier

2 Esslöffel Parmesan

In einem Topf ¼ Lt. Wasser mit der Butter aufkochen lassen. Das Salz hinzufügen. Das Mehl auf einmal dazu schütten. Mit einem Kochlöffel bei mittlerer Hitze zwei Minuten rühren, bis sich ein Teigkloss vom Topfboden löst. Den Kloss in eine Rührschüssel umfüllen. Nach und nach die Eier dazugeben und unterrühren, bis ein glänzender Teig entsteht. Schinken, Rosmarin und Parmesan unterrühren.

Mit zwei Teelöffeln Häufchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech setzen.

Backen: Mitte, Umluft 180 Grad in 12-15 Minuten goldbraun backen.



Apéro

Birnen-Gorgonzola-Muffins (4 Personen)

1 grosse reife Birne (250 gr.)

200 gr. Mehl, 1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel Natron

1 Teelöffel getrockneter Thymian

100 gr. Gorgonzola, 100 gr. Butter

200 gr. Sauerrahm, 2 Eier

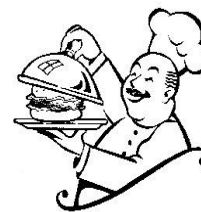
Die Birne waschen, schälen und kleinwürfeln. Mehl, Salz, Backpulver, Natron und Thymian in einer Schüssel mischen. Den Gorgonzola in 24 kleine Würfel schneiden.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter schmelzen lassen. Danach die Butter mit dem Sauerrahm und den Eiern verquirlen. Die Eiermischung und die Birnenwürfel schnell unter die Mehlmischung rühren. Die Gorgonzolawürfel mit Teig umgeben (kleine Häufchen)

Im Backofen Mitte Umluft 160 Grad, 15 Minuten backen.

Backen: Mitte, Umluft 180 Grad in 12-15 Minuten goldbraun backen.



Pilzsuppe

(für 8 Personen)

2 Zwiebeln

600 gr. Pilze (z.B. Eierschwämme, Steinpilze oder Champignons)

2 EL Butter

2 EL Zitronensaft

10 dl Gemüsebouillon

2 dl Halbrahm

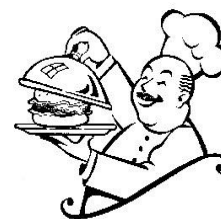
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Peterli

Zwiebeln schälen, fein hacken. Pilze halbieren oder vierteln. Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebeln andämpfen und Pilze ca. 3 Minuten mitdämpfen.

Zitronensaft und Gemüsebouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln, purieren.

Halbrahm flaumig schlagen, darunterziehen, Suppe nur noch heiss werden lassen, würzen. Petersilie fein schneiden, darüber streuen.



Rehschnitzel mit Portweinsauce

(8 Personen)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

8 EL Olivenöl

4 dl roter Portwein

2 dl Bratensauce

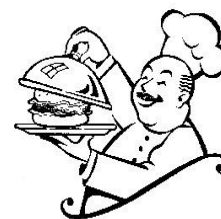
4 Zweige Rosmarin

Salz, Pfeffer

16 Rehschnitzel à ca. 60 gr.

Zwiebeln und Knoblauch hacken. Beides mit der Hälfte des Öls ca. 2 Minuten dünsten. Mit Portwein ablöschen. Bratensauce und Rosmarin dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch beidseitig ca. 2 Minuten braten. Fleisch auf einen Teller legen, mit Alufolie abdecken und einige Minuten ruhen lassen. Eventuell entstandenen Fleischsaft zur Sauce gießen. Fleisch mit Sauce anrichten.



Knöpfli/Spätzli

(8 Personen)

Teig

600 gr. Mehl

2 KL Salz

6 Eier

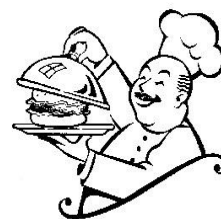
3 dl Wasser

Mehl, Salz, Wasser und Eier in eine Schüssel geben. Masse mit dem Schwingbesen klopfen bis der Teig glatt ist, blasen wirft und in Fetzen von der Kelle reisst.

Zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Wasser aufkochen, salzen und Teig durch das Knöpflesieb reiben.

Kochzeit 3 – 5 Minuten .



Bohnenbündeli

(8 Personen)

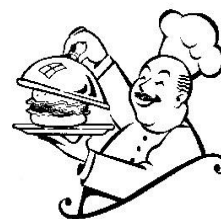
600 gr. Grüne Bohnen

1 TL Salz

16 Tranchen Bratspeck

Bohnen im Salzwasser knapp weichkochen (bissfest).

Speck auf ein Brett legen, Bohnen darauf verteilen. Zu 16 Bündeli aufrollen. Wenig Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Bohnenbündeli rundum ca. 5 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen.



Apfelcrème

(8 Personen)

400 gr. Quark

2 Zitronen, abgeriebene Schale und Saft

80 gr. Zucker

800 gr. Äpfel, geschält

4 dl. Vollrahm, steif geschlagen

8 dünne Apfelscheiben zum garnieren

8 Zitronenmelissenblätter zur Dekoration

Quark, Zitronenschale, Zitronensaft und Zucker verrühren. Äpfel an der Bircher-Raffel dazu reiben. Sofort mischen. Rahm darunterziehen.

In Dessertgläser anrichten, garnieren.