

HOBBYKOCHKLUB SCHLIERMER RÖMERTOPF



MENU

Kochabend 24.10.2024

Kürbis Pizza / Warmer Rüebli Salat

Marroni Suppe

Cassoulet

Gestürztter Aprikosen Kuchen

Weisswein: Aigle les Murailles

Rotwein: Rocca Rubia

Ab -/ Anmeldungen bis 22.10.2024 bei:

Urs; ursmueller23@hotmail.com / 079 957 17 52

Tisch 1: Stefan, Hansruedi und Urs



Kürbispizza

⌚ Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

📅 Backen: ca. 25 Min.

🥕 vegetarisch

Stück (1/16): 164 kcal, F 9 g, Kh 19 g, E 3 g

Zutaten

für 8 Personen

- 1 ausgewallter **Pizzateig** (ca. 28 × 38cm)
- 200 g **Crème fraîche**

- 300 g **Butternut-Kürbis**
- 1 roter **Peperoncino**
- 1 EL **Olivenöl**
- 0.5 TL **Salz**
- 2 EL **Kürbiskerne**

- 4 Zweiglein **Oregano**

Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 240 Grad vorheizen. Teig entrollen, mit dem Backpapier in ein Blech ziehen, Teigrand rundum ca. 1 cm breit einschlagen. Teig mit der Crème fraîche bestreichen.
2. Kürbis schälen, grob reiben, Peperoncino entkernen, fein hacken, beides mit dem Öl mischen, salzen, auf der Crème fraîche verteilen. Kürbiskerne grob hacken, darüberstreuen.
3. Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, Oreganoblättchen abzupfen, darüberstreuen.

Ergibt: 16 Stück

Falls nicht alle die Schärfe des Peperoncinos mögen, diesen nur über einen Teil der Pizza streuen.



Marronisuppe

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

🥕 vegetarisch

Portion (1/4): 478 kcal, F 27 g, Kh 53 g, E 5 g

Zutaten

für 4 Personen

3 **Schalotten**
400 g tiefgekühlte **Marroni**
1 EL **Butter**
2 EL **Zucker**

1 l **Gemüsebouillon**
2.5 dl **Rahm**
Salz, Pfeffer

1 Bund glattblättrige **Petersilie**
2 Msp. **Cayennepfeffer**
1 **Rüebli**

Und so wirds gemacht:

1. Schalotten grob schneiden, mit den Marroni in der warmen Butter andämpfen. Zucker begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen.
2. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Die Hälfte des Rahms dazugießen, Suppe pürieren, würzen.
3. Petersilie fein schneiden, mit dem restlichen Rahm und Cayennepfeffer halb steif schlagen, darauf verteilen. Rüebli in feine Streifen schneiden, damit garnieren.



Warmer Rüebli Salat

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

📅 Backen: ca. 20 Min.

🥕 vegetarisch

Portion (1/4): 234 kcal, F 17 g, Kh 12 g, E 5 g

Zutaten

für 4 Personen

- | | |
|---------|--|
| 2 Bund | Bundrüebli mit dem Grün (ca. 600 g) |
| 1 EL | Olivenöl |
| 0.75 TL | Fleur de Sel |
| wenig | Pfeffer |
| 3 | Knoblauchzehen |
| <hr/> | |
| 1 EL | grobkörniger Senf |
| 2 EL | Aceto balsamico bianco |
| 4 EL | Olivenöl |
| 0.25 TL | Salz |
| wenig | Pfeffer |
| 1 Bund | Radiesli mit wenig Grün |
| <hr/> | |
| 2 | hart gekochte Eier |

Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Rüebli evtl. schälen, längs vierteln, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Öl darüberträufeln, mischen, würzen, Knoblauchzehen in der Schale dazulegen.
2. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen.
3. Senf, Aceto und Öl verrühren, würzen. Knoblauchzehen aus der Schale drücken, fein hacken, mit der Sauce gut mischen. Radiesli in Scheibchen schneiden, daruntertermischen. Einige Radiesliblätter fein schneiden.
4. Lauwarme Rüebli auf einer Platte anrichten, Sauce darüberträufeln. Eier schälen, grob hacken, mit dem Radiesligrün darüberstreuen.

Vorspeise für 4 Personen

Tipp: Platte und Teller vorwärmen, so bleibt der Rüebli Salat schön warm.

Dazu passen: geröstete Brotscheiben.



CASSOULET

40 MIN.
AKTIV

1 STD. 30 MIN.
GESAMT

934 KCAL
PRO PERSON

① Fett: 56 g, Kohlenhydrate: 43 g, Eiweiss: 50 g pro Person

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Eintopf

1 EL	Öl
4	Pouletflügel (ca. 300 g)
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
300 g	Rüebli, geschält, in ca. 3 cm grossen Stücken
1 EL	Tomatenpüree
1 dl	Rotwein
3 dl	Fleischbouillon
1 Dose	Borlotti-Bohnen (ca. 400 g), abgespült, abgetropft
1 Dose	weisse Bohnen (ca. 400 g), abgespült, abgetropft
1 TL	getrockneter Thymian
¼ TL	Cayennepfeffer
250 g	geräucherter Speck
250 g	Waadtländer Saucissons, schräg in ca. 2 cm grossen Stücken
1	Lorbeerblatt
1	Nelke
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

UND SO WIRDS GEMACHT

Eintopf

Öl im Bratpfanne erhitzen, Hitze reduzieren, Poulet ca. 4 Min. anbraten, herausnehmen. Zwiebel, Knoblauch und Rüebli begeben, ca. 5 Min. andämpfen. Tomatenpüree begeben, kurz mitdämpfen. Rotwein und Bouillon dazugliessen, aufkochen. Hitze reduzieren.

Bohnen, Thymian und Cayennepfeffer begeben, mischen. Speck und Saucisson mit dem Poulet begeben. Lorbeerblatt und Nelke darauf legen, würzen.

Schmoren im Ofen

Zugedeckt ca. 50 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Speck in ca. 2 cm breite Stücke schneiden, wieder begeben. Lorbeerblatt und Nelke entfernen, Cassoulet anrichten.

GUT ZU WISSEN



Dazu passt:
Brot



Tipp:
Statt Dosen zu verwenden, je 150 g getrocknete Borlotti- und weisse Bohnen ca. 12 Std. im Wasser einlegen, abtropfen und ca. 2 Std. in siedendem Wasser weich kochen.



Das Rezept findest du hier wieder:
fooby.ch/de/rezepte/24643/



Gestürzter Aprikosenkuchen

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

📅 Backen: ca. 45 Min.

🥕 vegetarisch

Stück (1/12): 190 kcal, F 6 g, Kh 30 g, E 4 g

Zutaten

für 4 Personen

90 g **Zucker**

30 g **Butter**, in Stücken

1 EL **Rosmarin**, fein geschnitten

550 g **Aprikosen**, halbiert, entsteint

120 g **Zucker**

4 **Eigelbe**

1 EL heisses **Wasser**

4 **Eiweisse**

1 Prise **Salz**

2 EL **Zucker**

50 g **Hartweizengriess**

50 g gemahlene geschälte **Mandeln**

50 g **Mehl**

Und so wirds gemacht:

1. Zucker in der vorbereiteten Form verteilen.
2. Caramelisieren: ca. 9 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Zucker hellbraun ist. Herausnehmen, Hitze auf 180 Grad reduzieren. Butter und Rosmarin auf dem Caramel verteilen, Aprikosen mit der Schnittfläche nach unten darauflegen.
3. Biskuitteig: Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
4. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Griess, Mandeln und Mehl mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Teig auf den Aprikosen verteilen. Backen: ca. 45 Min. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Kuchen auf eine Platte stürzen, lauwarm oder kalt servieren.

Form: Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt

Dazu passt: Vanilleglace, Vanillecreme.

Haltbarkeit: In Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Tag.