

Männerkochklub 82 Heimberg

Kochabend 19 Oktober 2018 Küchenchef: HPZbinden

Kürbissuppe

400gr Kürbis
Butter
1 Zwiebel
1 Kartoffel
Weisswein
Eimüsebouillon
Rahm Muskatnuss

Zwiebeln im Butter andämpfen, mit Weisswein ablöschen. Kürbis + Kartoffel gewürfelt mit Wasser u. Bouillon ca 20 Min kochen - pürieren, Rahm dazugeben abschmecken
Mit Schlagrahm garnieren.

Herbstsalat

Sauce nach Lust des Koches.

Wildfleisch

würzen - kurz anbraten - warmstellen.

Waldpilzsauce

1/2 Zwiebeln
Rahm

1 Zwiebel andämpfen mit wenig Weisswein ablöschen - Wasser nachgeben - aufkochen. Pilze ca 10 Min mitkochen, mit Eimüsebouillon würzen - Rahm begeben - abschmecken.

Spätzli

300gr Mehl
3 Eier
1 dl Wasser
1 TL Salz

Eier - Wasser - Salz verrühren - Mehl darunterziehen. Teig ca 30 Min ruhen lassen
Spätzliteig durch siedendes Salzwasser durch Spätzlisieb streichen - kochen bis sie oben aufschwimmen, herausnehmen - mit kaltem Wasser abschrecken.
Spätzli in Butter leicht anbraten.
Ev. nachwürzen

Rotkraut

500 gr Rotkraut
1/2 Zwiebel
Butter o. Olivenoel
1 Apfel

Rotkraut würfeln - mit Zwiebeln
andämpfen. Geraffelter Apfel mitdämpfen.
Mit 1 dl Wasser ablöschen - kochen.
Abschmecken - ev. mit wenig Zitronensaft.

Früchtekuchen

Blätterteig
geriebene Mandeln
1 Ei
3/4 dl Rahm
1-2 EL Zucker
1 P Vanillezucker
1 TL Zitronensaft
1 prise Zimt
Schlagrahm

Kuchenblech belegen mit Blätterteig,
geriebene Mandeln über Blätterteig
verteilen - mit Früchten belegen.
Im Ofen bei 220° ca 10 Min anbacken
Kuchenguss über vorgebackenem
Kuchen geben. Bei 200° ca 20 Min
weiterbacken.
Garnitur mit Schlagrahm.