

Männerkochklub 82 Heimberg
Kochabend 7. Februar 2020
Küchenschef: HR. Zbinden

Aperó Pers. 12

- 6 Toastbrot Lachshäppchen - Toastbrot mit Meerrettich bestreichen, Lachs darüber und in Würfel schneiden.
- 6 Toastbrot Schinkenhäppchen - 2 Essl Sauerkrautbratm, 2 Essl Mayonaise, kl Senf alles mischen 2 Essigkurken u. 150 gr Schinken fein schneiden, mischen u. abschmecken. Auf Toastbrot streichen u. würfeln.

Rüebli-Orangensuppe Pers 12

1,2 kg Rüebli, 2 Zwiebeln andämpfen, mit 4 Orangen, Gemüsebouillon ca 2,2 L 20 Min. kochen. Mixen, Kokosmilch 2,5 dl - Honig 2 Essl begeben, kurz aufkochen ev. mit Maizena binden.

Hohrückenbraten

Waldpilz-Rahmsauce

Kartoffelstock

5 Pers 1 kg

Rotkraut

4 Pers 600 gr

Orangecreme

Pers 12

8 Eigelb mit 16 Essl. Zucker, 8 Essl. Mehl gut verrühren. 8 dl Orangensaft davon 2 abgeriebene Orangenschalen beifügen.

In einer Pfanne unter ständigem rühren erhitzen. Nicht kochen!

Rühren bis die Creme leicht dicklich ist. Erkalten lassen - etwas rühren, damit sich keine Haut bildet.

8 Eiveis steif schlagen. Mit 4 Essl. Zucker unter die erkaltete Creme ziehen, weiter kaltstellen.

Haferflocken - Gebäck

Pers 12

350 gr Butter schmelzen - 400gr Haferflocken gross mit 300gr Braunjucker u. 200gr Rosinen begeben mischen.

300 gr Mehl, 1,5 dl Wasser u. 3 TL Backpulver mischen u. alles zusammen mischen.

Auf dem Kuchenblech kleine Häppchen flachdrücken ca 15 Min bei 175° backen.