

**Schinken-Käse – Päckli / Curry – Päckli
Blumenkohlcremesuppe mit Zitronenbröseln
Ofenbraten mit Knöpfli
Apfeltraum
Weisswein : Epesses
Rotwein : Roja**

Apero: (je 16 Stück) Schinken-Käse – Päckli / Curry – Päckli

Schinken-Käse – Päckli

80 g Schinkenwürfeli
50 g Appenzeller, in Würfeli
50 g Maiskörner, abgetropft
1 EL Petersilie, fein gehackt
Salz (2 Prisen)
wenig Pfeffer
1 Rolle Pastateig (ca. 16x56 cm)

Curry – Päckli

100 g Hackfleisch (Kalb oder Rind)
1 Ei
1 Zwiebel, klein, fein gehackt
1 TL Curry
½ TL Salz
wenig Pfeffer
1 Rolle Pastateig (ca. 16x56 cm)

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gut mischen

Pastateig entrollen, längs halbieren, je in 8 gleich grosse Stücke schneiden, mit Wasser bestreichen.

Formen:

Je ca. 1 EL Füllung in die Mitte der Teigstücke geben. Teigecken über der Füllung gut zusammendrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen:

Ca. 8 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, warm servieren

Vorspeise : (4 Pers.) Blumenkohlcremesuppe m. Zitronenbröseln

600 g Blumenkohl
2 Frühlingszwiebeln
1 gehäufte Esstasse Butter
1 gestrichene Esstasse Mehl
7 dl Gemüsebouillon
2 dl Milch
1.5 dl Rahm
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas abgeriebene Muskatnuss
1–2 Teelöffel Zitronensaft

ZITRONENBRÖSESEL:

1 Zitrone
3 Esstassen Paniermehl gehäuft
2 Esstassen Butter

Den Blumenkohl in Röschen teilen, den grossen Strunk schälen und klein würfeln. Das Grün der Frühlingszwiebeln beiseitelegen, die weissen Teile fein hacken. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten. Das Mehl darüberstäuben und mitdünsten.

Die Bouillon, die Milch und den Blumenkohl beifügen. Nach 3–4 Minuten Kochzeit mit einer Schaumkelle ¼ der Röschen herausnehmen. Die Suppe zugedeckt weitere 20 Minuten kochen lassen. Den herausgenommenen Blumenkohl in Mini-Röschen teilen.

Das Frühlingszwiebelgrün in Röllchen schneiden. Den Rahm zur Suppe geben und aufkochen. Dann die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren für die Brösel das Gelbe der Zitrone fein abreiben und mit dem Paniermehl mischen. Dieses in einer beschichteten Pfanne in der Butter golden rösten. Die beiseitegestellten Blumenkohlroschen in vorgewärmte tiefe Teller oder Tassen verteilen. Die heisse Suppe darüber anrichten, mit Zitronenbröseln bestreuen und mit dem Frühlingszwiebelgrün garnieren.

Hauptgang: (4 Pers.) Ofenbraten mit Knöpfli

800-1000 gr. Rinds-, Kalbs-, Schweins- oder Wildbraten
Salz und Pfeffer Senf
Fett oder Öl

Sauce:

150 gr. Speckwürfel
1 grosse Zwiebel oder Silberzwiebel
150 gr. Champignons
3 dl. schwerer Rotwein
7 dl. Wasser
2 TL Bratensauce
3 EL Rahm zum Verfeinern, nach Belieben

Fleisch möglichst schon am Vorabend mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Im Kühlschrank ruhen lassen. Braten in Öl oder Fett langsam anbraten. Anschliessend in eine Kasserolle oder in den gewässerten Römertopf geben. Speckwürfel leicht anbraten und zusammen mit den gescheibelten Champignons und fein geschnittenen Zwiebeln auf kleiner Hitze im Bratfond dünsten. Mit Rotwein und Wasser ablöschen. Bratensauce begeben und kurz aufkochen. Danach Sauce zum Fleisch giessen. Braten zugedeckt bei 220 Grad schmoren lassen. Zwischendurch Flüssigkeit kontrollieren, nach 45 Minuten das Fleisch wenden. Für Kalbsbraten, Schweinsbraten (Hals) und Wildbraten beträgt die Schmorzeit 1 ¼ Std., für den Rindsbraten 1 ½ Stunden. Zum Schluss Sauce abschmecken und nach Belieben mit Rahm verfeinern. Vor dem Schneiden den Braten kurz ruhen lassen.

(Knöpfliteig)

200 gr. Mehl
100 gr. Knöpflimehl
¼ Teelöffel Salz
150 gr. Milchwasser (½ Wasser ½ Milch)
3 Eier

Alle Zutaten zusammen verrühren und 30 min. stehen lassen.

Dessert: (6 Pers.) Apfeltraum

250 gr. Magerquark
250 gr. Mascarpone
2 dl. Rahm
50 gr. Zucker
1 Vanillezucker
Löffelbiskuits
Eierlikör oder Apfelsaft

(Apfelmus)

600 gr. Äpfel (z.B. Boskop)
1 kleine Zimtstange
1 Vanilleschote
2 EL brauner Zucker
6 EL Apfelsaft

Äpfel waschen, schälen und in Stücke schneiden. Nachher mit den Zutaten weich kochen und pürieren (ohne Vanilleschoten, Zimtstange) und auskühlen.
Löffelbiskuits in die Gläser bröckeln, mit Eierlikör oder Apfelsaft tränken.
Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und geschlagenen Rahm vermengen und darüber streichen.
Dann Apfelmus obendrauf und ziehen lassen.
Bis zum Servieren kühl stellen.
Vor dem servieren mit Zimt bestreuen.