

## Menu

*Hamburger Canapés*  
*Mozzarella – Bacon Kugeln*  
*Kutteln mit Tomatensauce, Salzkartoffeln, dazu ein Salat*  
*Weisses Tobleronemousse*

*Weiss - Wein : Fendant AOC 2021 ( Wallis )*

*Rot - Wein : Valpolicella Ripasso 2018 ( Verona / Italia )*

### Hamburger Canapés

Rezept für 14 Personen !

**Zutaten:** für 14 Personen

- 14 Scheiben	Baguette, Butter
- 800 Gr.	Hackfleisch
- 3 Stk.	Eier
- 2 Stk. Zwiebeln	5 El. Paniermehl
- Pfeffer, Salz	Blattsalat
- Ketchup	Essiggurke

Hackfleisch, Eier und Paniermehl mischen und würzen. Kleine Hamburger formen. Hamburger in der Pfanne anbraten, danach 10 Minuten bei 120 Grad in den Ofen. Baguette mit Butter bestreichen und Toasten, dann etwas Ketchup draufgeben, Salatblatt und Gurkenscheiben über das Ketchup legen und wieder etwas Ketchup darauf. Den kleinen Burger obendrauf legen und mit Zwiebelringen garnieren.

### Mozzarella - Bacon Kugeln

Rezept für 14 Personen !

**Zutaten:** für 14 Personen

- 14 Stk. Mozzarella - Kugeln
- 70 Stk. Cherry - Tomaten
- 84 Speck - Tranchen
- Basilikum
- 6 El. Honig
- Pfeffer, Salz, Gewürze

Schneide die Mozzarella-Kugeln zunächst in der Mitte durch. Dann höhlst du jede der beiden Hälften vorsichtig mit einem Messer aus, sodass eine Kuhle entsteht. Die abgeschnittenen Mozzarella-Hütchen schneidest du nun in kleine Würfel. Danach viertelst du die Kirschtomaten und schneidest die Basilikumblätter klein. Gib nun alle kleingeschnittenen Zutaten in eine Schüssel und würze sie noch mit Pfeffer. Anschließend befüllst du die ausgehöhlten Mozzarella-Hälften damit und klappst sie hinterher wie einen Hamburger zusammen. Lege 3 Scheiben Bacon horizontal so nebeneinander, dass sie sich etwas überlappen. Dann legst du nach dem gleichen Schema 3 weitere Bacon-Scheiben vertikal darüber. Die gefüllten Mozzarella-Bomben legst du anschließend in die Mitte. Danach wickelst du die Mozzarella-Kugeln in die Bacon-Streifen ein. Nun werden die kleinen, leckeren Bomben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt. Damit der Bacon schön knusprig wird, kannst du ihn mit Honig bestreichen. Das Ganze muss nun noch bei 200 °C Umluft für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen.



Kutteln mit Tomatensauce, Salzkartoffeln, dazu ein Salat

**Zutaten:** für 4 Personen

- 600 gr. Kutteln gekocht
  - 100 ml. Olivenoel
  - 1 Zwiebel gehackt, 2 Knoblauchzehen gehackt
  - 1 Karotte kleine Würfel
  - 1 Stangensellerie kleine Würfel
  - 500 gr. Tomaten, 1 Esslöffel Tomatenpüree
  - ½ Teelöffel Kümmel, Tomatenpüree
  - Salz und Pfeffer nach Bedarf, diverse Gewürze je nach Geschmack
  - Petersilie hacken
- 1.5 Stk. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Min. kochen

Rezept für 4 Personen x 3.5 !

Olivenoel im Brattpf heiss werden lassen. Zwiebel und Gemüse andämpfen, zwei Minuten vor dem begeben des Tomatenpüree noch den Knoblauch und den Kümmel dazugeben.. Mit Weisswein ablöschen und ein wenig reduzieren lassen. Würzen nicht vergessen. Geschälte und grob gewürfelte Tomaten dazugeben und aufkochen lassen. Wenn die Tomatensause etwas dicker geworden ist die Kuttel dazugeben und ca. 15 Minuten in der Sauce garen oder ziehen lassen. Kutteln fertig abschmecken. In Suppenteller anrichten und mit drei halben Salzkartoffeln garnieren. Gehackte Petersilie darüber streuen und geniessen.

Salatsauce nach jeweiligem Koch nach eigenem Gusto zubereiten!



Weisses Tobleronemousse

Rezept für 14 Personen !

800 Gramm Weisse Toblerone, 5 Eier, 5 dl. Vollrahm

Schokolade fein hacken, in eine Schüssel geben. Schüssel über ein leicht siedendes Wasserbad hängen und Schokolade schmelzen, glattrühren. Eier hell rühren und die Schokolade darunter rühren. Rahm steif schlagen und sorgfältig mit einem Gummischaber unter die Masse ziehen. Zugedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen. Mit einem heiss abgESPÜLTEN Esslöffel abstechen und anrichten. Mit Orangen – Schnitzen garnieren.

U nes Kafi mit Schnaps derzue...!

Ae Guete mitenand...!!