

# Männerkochklub 82 Heimberg

Kochabend 2. Dezember 2022

Küchenchef: H.R. Zbinden

## Lachshäppchen

Lachs  
Meerrettich  
Toastbrot  
Kapern

Toastbrot mit Meerrettich bestreichen.  
Lachs darüber, u. in Würfel schneiden  
Häppchen mit Kapern garnieren.

## Kürbissuppe

400 gr Kürbis  
1 Zwiebel  
1 Kartoffel  
Gemüsebouillon  
Curry  
1 dl Rahm

Kürbis, Zwiebel u. Kartoffel schälen.  
Alles in Würfel schneiden, mit  
Gemüsebouillon kochen - Curry  
beigeben - abschmecken.  
Anrichten u. mit Schlagrahm  
garnieren.

## Nüsslersalat mit Ei

Sauce - lassemich überraschen.

## Stroganoff

600 gr Huhn  
1 Zwiebel  
1 Peperoni + Paprika  
200 gr Champignons  
2 dl Weisswein  
2 dl Bouillon - Fleisch  
u. Gemüse  
1 Essigk. gurke  
180 gr Sauerrahm  
1 EL Cognac

Zwiebeln mit Peperoni andünsten -  
ablöschen mit Weisswein, Bouillon u.  
Wasser nachgeben. Mit Paprika  
nachwürzen.  
Champignons u. Essiggurke fein  
schneiden, mit Sauerrahm in die  
Sauce geben.  
Fleisch würfeln, würzen - kurz  
anbraten zur Seite stellen.  
Bratenfond zur Sauce geben  
Kurz vor dem servieren das Fleisch  
zur Sauce geben.

## Reis

## Apfelrouladen

4 Eigelb  
2 El heisses Wasser  
120gr Zucker  
120gr Mehl  
4 Eiweiss steif  
1 Pr Salz

### Füllung

2 dl Rahm  
3 Äpfel gross  
2 El Zucker  
1/2 Zitrone Saft

Eigelb, Wasser u. Zucker schaumig rühren. Mehl, Eiweiss sorgfältig darunter mischen.

Kuchenblech mit Backpapier belegen - Masse darauf verstreichen.

Bei 200° Backen - 10-15 Min  
Backgut vom Blech nehmen, mit Backblech decken.

Äpfel rüsten - raffeln u. sofort zum Schlagrahm geben.

Zucker, Zitronensaft beifügen.

Auf die erkaltete Roulade streichen.

Einrollen u. mit Puderzucker garnieren.