



Kochabend vom 12.01.2024
Küchenchef: Christoph Jordi
Weine: Weiss Fechy Tresor, Rot Friularo

Menu

**Knoblauchbrot + Thonhörnchen / Brüsseler/Rüebli Salat / Jasschlopper-Znacht
(Gfellegi Brättätschli mit Rahmsauce + Hardöpfugmües / Mühlistettle-Greeme +
Schoneggerli**

+++++

Thonhörnchen + Knoblauchbrot (4 Pers):

4 Toastscheiben, dünn auswallen, halbieren und pro Hälfte die Ecken fest zusammendrücken.
Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 5 - 8 Minuten trocknen.

Thonfüllung

200 g. Thon
Zwiebeln (klein gehackt)
Essig
Mayonnaise, natur Joghurt
Salz, Pfeffer, Paprika, Gewürz:
Petersilie als Dekoration

} alle Zutaten vermischen und nach
Vorlieben abschmecken. In Hörnchen füllen.

Knoblauchbutter

100 g. Butter (weich)
5 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Paprika

} Knoblauchzehen rüsten sehr klein schneiden oder
durch Knoblauchpresse, mit Butter vermischen
und abschmecken.

1 Aufback Baguette halbieren, mit viel Knoblauchbutter bestreichen, im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad,
8 – 10 Minuten backen.

Brüsseler/Karottensalat

Salat (4 Pers.)

2 Brüsseler
2 Karotten
1 Zwiebel

} rüsten halbieren, lauwarm waschen + in dünne Streifen schneiden
schälen oder auch nicht, in Röstiraffel reiben.
hacken. Alles zusammen mischen und sofort mit Salatsauce mischen

Gfellegi Hacktätschli: (4 Personen)

600 g. Rindsgehacktes
1 Essl. gehackte Zwiebel
1 Messerspitze gehackter Knoblauch
1 gehackte Essiggurke
1 Essl. gekackter Petersilie
100 g. Schinkenwürfeli
2 Essl. Rahm

} kaltes Fleisch und die restlichen Zutaten in Schüssel
vermischen und nach Belieben würzen. Eishockeypucks
formen

Panade:

Mehl
Paniermehl
2 Eier

} panieren und in Fett goldgelb braten



Kochabend vom 12.01.2024
Küchenchef: Christoph Jordi
Weine: Weiss Fechy Tresor, Rot Friularo

Härdöpfugmües (4 Personen)

300 g. Karotten in Stängeli geschnitten (Fingerdick und Suppenlöffel breit)
400 g. Kartoffeln in Stängeli geschnitten (Fingerdick und Suppenlöffel breit)
½ Zwiebel gehackt
½ l Wasser mit 2 Hühnerbouillonwürfel
1 Essl. Butter
50 g. Speckstreifen
1/2 Tl. gehackter Knoblauch
1/2 Tl. gehackte Petersilie

Zubereitung: Speckstreifen, Knoblauch und Zwiebeln in Butter kurz andünsten. Mit Wasser ablöschen, Hühnerbouillon dazugeben, aufkochen. Die Karotten und Kartoffeln begeben. Ca. 15 bis 20 Min. kochen.

Nidlesossä (4 Personen)

6 dl Rahm
20 g. Bratensauce
1 Essl. Gehackte Zwiebel
1 Teelöffel gekackter Knoblauch
4 Essl. Weisswein
2 Esslöffel Weinbrand
½ Würfel Hühnerbouillon
Salz, Pfeffer, Maizena



Zwiebeln und Knoblauch in Pfanne mit Butter oder Öl anziehen mit Weisswein ablöschen, Rahm, Bratensauce und Bouillon beifügen. Mit Maizena binden und abschmecken. Zuletzt den Weinbrand beigen.

Mülistettle-Greeme (12 – 16 Pers.)

1 L. Apfelsaft
150 g. Zitronensaft (5 Zitronen)
200 g. Zucker
3 Eier
40 gr. Vanillecremepulver (zum Kochen)
1 dl. flüssiger Rahm



Säfte + Zucker zusammen aufkochen

360 g. Nature Joghurt
2 dl. Rahm (steifgeschlagen)



gut zusammen verführen, mit dem Schneebesen dem heissen Apfelsaft beimengen. Kurz aufkochen lassen. Sofort in Schüssel geben und rühren bis etwas abgekühlt ist. Joghurt der völlig erkalteten Creme beimischen. Rahm vor dem servieren darunterziehen

Schoneggerli (12 – 16 Pers.)

100 g. Haferflocken (kleine)
100 g. Butter
150 g. Zucker
200 g. Mehl
2 Eier
1/2 Tl Salz



Alle Zutaten zu einem samtweichen Teig verarbeiten. 1 Stunde ruhen lassen. Teig 3 mm auswallen, mit Teigrad Rechtecke in der Grösse einer Streichholzschatel ausschneiden. Bei 200 Grad backen (ca.12 -14 Min.)

1 Eiweiss
100 g. Staubzucker



vermischen bis Masse glänzt. gebackene Gützi damit bestreichen.