

# Smørebrot Kochsession

## 27. Oktober 1994

### Herbstsalat mit Kaninchenfilet

\*\*\*\*\*

**Rehpfeffer**  
**Spätzli**  
**Rosenkohl**  
**Birnen Mirza**

\*\*\*\*\*

### Schwarzwäldertorte

Mengen für 8 Personen

#### Herbstsalat mit Kaninchenfilet

	Nüsslisalat
500gr	gekochte Randen
2	Äpfel
	Meerrettich geraffelt
120gr	Acceto di Modena
180gr	Öl
	Salz, Pfeffer
400gr	Kanninchenfilet

Randen und Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, mit dem Meerrettich mischen, über den Salat verteilen. Acceto di Modena, Öl, Salz und Pfeffer mischen und über den Salat verteilen. Kanninchenfilet braten, schneiden, auf dem Salat anrichten. Servieren.

#### Rehpfeffer

1.8kg	Rehpfeffer (ungebeizt)
10dl	Rotwein    Karotten
	Sellerie
	Zwiebeln
	Lauch
	Nelken,    Lorbeerblätter

2-3 Tage beizen, anschliessend abtropfen

Oel  
Tomatenpürèe  
Mehl  
Rotwein  
Braten-Sauce-Pulver

Fleisch im Oel anbraten und tomatieren, mit Mehl bestäuben. Mit Wein ablöschen, ca. 1 Stunde Kochen.

Sauce mit Braten-Sauce-Pulver und geröstetem Mehl abbinden. Richtigerweise wird die Sauce mit Blut abgebunden (Schweineblut). Das Blut wird in die Sauce gegeben und die Sauce wird erwärmt bis sie bindet. Die Sauce darf nicht mehr aufgekocht werden. da sonst das Eisweiss des Blutes scheidet.

### **Spätzli**

500 gr           Mehl  
2dl               Milch  
1.5-2dl          Wasser  
4                 Eier  
                  Salz, Pfeffer

Milch, Wasser, Eier, Salz und Pfeffer zum Mehl geben und einen Teig machen. Mit einem Messer Streifen in das heisse Salzwasser abstreifen, kurz aufkochen. (nach Wunsch in Butter anziehen lassen).

### **Rosenkohl**

1 kg             Rosenkohl  
1                Zwiebel  
                  Butter  
2-3dl          leichte Bouillon

Rosenkohl mit der gehackter Zwiebel im Butter anziehen, mit der Bouillon ablöschen, köcheln.

### **Birnen Miraza**

5                Birnen  
                  Weisswein  
                  Preiselbeeren

Birnen halbieren, schälen, aushöhlen, im Weisswein pochieren und anschliessend mit den Preiselbeeren füllen.

## Schwarzwäldertorte

4	Eigelb
150 gr	Zucker
80 gr	Mehl
12 gr	Kakaopulver
14 gr	Fècule (Stärke)
40 gr	Butter

Eigelb schaumig rühren, Zucker und Mehl vorsichtig darunter mischen. Butter schmelzen, mit Kakaopulver und Stärke mischen, darunter ziehen. In Tortenring giessen, bei 180°-200° backen.

1 dl	Kirsch
------	--------

Biskuit in 2-3 Lagen schneiden mit ca. 1dl Kirsch beträufeln.

3 dl	Rahm schlagen
evt.	Rahmhalter
50 gr	Sauer od. Herzkirschen ohne Steine
25 gr	Staubzucker
	Choco - Spänen

Füllung zwischen die Lagen und um die Torte herum verteilen, mit Choco – Spänen einstreuen.