



Kochclub Smørebrød



Übersicht zu Kochsession vom 25. September 1997

Menue

für 8 Personen

Frito Misto
Knoblauch Mayonnaise

Kaninchen Krönchen
Bäckerinnen Kartoffeln
Verschiedene Gemüse

Zimteis mit Rotweinzwetschgen

Vorspeise: Frito Misto

Bierteig

4dl Bier
2 Eigelb
25gr Öl
220gr Mehl
Salz
2 Eiweiss

Flüssigkeiten zum Mehl geben, schaumiges Eiweiss darunterziehen.
Peperoni, Champion, Salbei, Obergines und Zwiebel im Bierteig kurz knusprig braten.

Mayonnaise

4 Eigelb
8dl Öl
40gr Essig
Knoblauch, Salz, Pfeffer nach bedarf

Gehackter Knoblauch kurz im Essig kochen. Öl langsam zum Rest geben.
Evtl. etwas Joghurt begeben um die Sauce leichter zu machen.

Hauptspeise: Kaninchen Krönchen

Krönchen

5 Kaninchenrücken
Rücken der länge nach halbieren, rollen und binden. Krönchen würzen und braten.

Kartoffeln

2kg Kartoffeln
200gr Zwiebeln
Bratoel
Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, 3/4 braten, geschnetzelte Zwiebeln begeben, Fertigbraten.

Dessert: Zimteis

5dl Milch
125gr Zucker
Zimt Stengel + Pulver
5 Eigelb
1.5dl Rahm

Milch, Zucker und Zimt aufkochen, zu den Eiern geben, vor dem freeze den Rahm begeben.
Zwetschgen in Rotwein und Zucker pochieren.