

80. Kochsession vom 25. Januar 2001

Kräuterschnecken

* * *

Biersuppe

* * *

Bayrische Steaks Hofbräuhaus
Kartoffelklöße
Rüebli à la Vichy

* * *

Maronikuchen

Kräuterschnecken

2 Bund Peterli
1 Bund Basilikum
1 Bund Schnittlauch
2 Eier
150 g Emmentaler
50 g Parmesan
Pfeffer

Kräuter fein schneiden, alles mischen.

1 Blätterteig

rechteckig ausgewallt
Masse auf Blätterteig verteilen. 2 cm
Rand lassen. Längs satt Einrollen.
20 min. kalt stellen.

1 cm dicke Scheiben schneiden.
Ca. 15 min. bei 220° Backen.

Biersuppe

3 Flaschen Bier
aufkochen
100 g Zucker

in großer Pfanne unter ständigem Rühren

4 Eigelb
vermischen.
1.5 dl Sauerrahm

gut verrühren, mit ca. 1 dl heißem Bier

Anschließend unter ständigem Rühren
zum restlichen Bier geben.

$\frac{1}{2}$ Tl Zimt
 $\frac{1}{2}$ Tl Salz
Kochen bringen.
Pfeffer

würzen.

Unter ständigem Rühren sorgfältig zum

Sofort servieren.

Bayrische Steaks Hofbräuhaus

Acht Schweinssteaks (Nierstück oder Hals)	Fleisch mit Mehl bestäuben. Beidseitig kurz braten.
Etwas Mehl	
Pfeffer, Paprika, Salz	würzen, Fleisch warm stellen.
4 Zwiebeln	in Streifen geschnitten in der Bratpfanne
dämpfen.	
2 Msp. Kümmelpulver	beigeben.
Wenig Zitronenschale	
2 dl Bier	ablöschen, zu einem dicken Mus einkochen
4 dl Bratensauce	beigeben, mixen, nochmals aufkochen.
2 dl Rahm	beigeben, Steaks in die heiße Sauce legen.
Peterli	garnieren.

Rüebli à la Vichy

1 kg Rüebli	schälen, Stängeli schneiden.
1 $\frac{1}{2}$ L Butter	Rüebli dämpfen.
Salz, Zucker	beigeben, auf kleiner Stufe zugedeckt weichdämpfen.
Ca. 1 $\frac{1}{2}$ dl Wasser	
Schnittlauch, Peterli	vor dem Servieren beigeben.

Kartoffelklösse

170 g Butter	schmelzen.
1 $\frac{1}{2}$ Tasse Weissbrotpaniermehl	beigeben, hellbraun rösten.
4 Scheiben Weissbrot	ohne Rinde in Würfeli schneiden und hellbraun rösten.
1200 g Kartoffeln	schälen, in Würfel schneiden, auf der Siebeinlage weichdämpfen, purieren (Passe-vite).
75 g Mehl	alle Zutaten mit den Kartoffeln zu einem Teig verarbeiten. Evtl.
75 g Griess	zusätzlich noch etwas Mehl beigeben.
2 kl Salz	Mit bemehlten Händen Kugeln formen. Brotwürfeli in die Kugeln verteilen.
Muskatnuss, Pfeffer	
2 Eier verrührt	

In einer grossen Pfanne viel Wasser aufkoche, salzen. Klösse in das sprudelnde Wasser geben, vorsichtig Umrühren, damit sie nicht zusammenkleben. Auf mittlerer Stufe ca. 12 Minuten garen. Wenn die Klösse An die Wasseroberfläche steigen, nochmals 1 Minute ziehen lassen. Mit der Schaumkelle herausnehmen. Auf vorgewärmte Platte anrichten, mit Paniermehl betstreuen.

Marronikuchen

Zutaten für ein Kuchen

90 g Butter

Die Zutaten gut mischen. Den Teig in eine Backform giessen.

150 g Puderzucker

3 Eier

1 P. Vanillezucker

150 g gemahlene Haselnüsse

200 g Marronipurée

Backzeit 45 Minuten bei 200° C

1 Beutel Schoggiglasur
Kuchen giessen.

Schoggiglasur erwärmen und über den

Einkaufliste Achtung Kuchen Menge für 2 Stück

3 Bund Peterli
1 Bund Basilikum
2 Bund Schnittlauch
4 Zwiebeln
1,2 kg Kartoffeln
1 kg Rüebli
1 Zitrone
12 Eier
400 g Marronipurée
2 dl Rahm
1,5 dl Sauerrahm
360 g Butter
150 g Emmentaler
50 g Parmesan
1 Blätterteig groß
1 $\frac{1}{2}$ l Bier
100 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Tl Zimt
2 Msp. Kümmelpulver
Acht Schweinssteaks (Nierstück oder Hals)
1 $\frac{1}{2}$ Tasse Weissbrotpaniermehl
4 Scheiben Weissbrot
2 Beutel Schoggiglasur
300 g Puderzucker
300 g gemahlene Haselnüsse
2 P. Vanillezucker
75 g Mehl
75 g Griess
Muskatnuss