



# **Smørebød Kochsession**

## **18. September 2014**



**In Bayern daheim bei Smørebød in der Küche**

**Leberkäsesalat mit Brezen-Croutons**

\*\*\*\*\*

**Altbayrische Kartoffelsuppe mit Leberkäsestreifen**

\*\*\*\*\*

**Bayerisches Cordon Bleu**

\*\*\*\*\*

**Kräuter Käsespätzle mit Kirschtomaten**

\*\*\*\*\*

**Bayrisch Creme**

\*\*\*\*\*

Mengen für 8 Personen

## Leberkäsesalat mit Brezen-Croutons

4 Tomaten  
3 rote Zwiebeln  
4 Essiggurken  
150 g Bergkäse in Scheiben ca. 5 mm dick  
200 g Leberkäse in Scheiben ca. 5 mm dick  
8 EL Weisswein-Essig  
4 EL süsser Senf  
Salz, Pfeffer  
5 EL Öl  
1 Bund Schnittlauch  
1 Laugenbrezel



Tomaten halbieren entkernen und in ca. 5mm dünne Scheiben schneiden.  
Zwiebeln schälen, vierteln und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden  
Gurken quer und längs halbieren.  
Gurken, Käse und Wurst in ca. 4 cm lange Streifen schneiden.  
Alles in einer Schüssel mischen.

Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Öl kräftig darunter schlagen.  
Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden, einrühren.  
Marinade mit dem Wurstsalat mischen und mind. 30 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Brezel in Würfel schneiden. 1–2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen.  
Brezelwürfel darin unter Wenden rösten. Herausnehmen.  
Den Wurstsalat nochmals mit Salz, Pfeffer und evtl. Essig abschmecken.  
Auf Teller anrichten, Brezelwürfel drauf streuen und servieren.

## **Altbayrische Kartoffelsuppe mit Leberkäsestreifen**

600 g Kartoffeln  
1 Rüebli  
150 g Knollensellerie  
1 Stange Porree (Lauch)  
3 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
50 g Butter  
1 l Gemüsebrühe (Instant)  
Salz, Pfeffer  
Kümmel  
1 Scheibe (100 g) Leberkäse  
1 EL Öl  
150 g Crème fraîche  
etwas Majoran  
1 kleiner Meerrettich  
Majoranblättchen zum Garnieren

Kartoffeln, Rüebli und Sellerie schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.

2 Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Butter in der Pfanne erhitzen, Gemüse darin anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgiessen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel kräftig würzen.

Aufkochen und ca. 10 Minuten kochen, dabei mehrmals umrühren.

Leberkäse in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Leberkäse darin anbraten.

1 Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden, zum Leberkäse geben und anbraten.

Kartoffelsuppe pürieren. Crème fraîche und getrockneten Majoran unterrühren.

Suppe in Tellern anrichten, mit Leberkäsestreifen und Zwiebelringen bestreuen.

Meerrettich schälen und in feine Streifen abziehen.

Suppe mit Meerrettichstreifen und Majoranblättchen garnieren.

## Bayerisches Cordon Bleu

8 Stück grosse Schweinsplätzli im Schmetterlingsschnitt  
4 Weisswürstle  
Weisswurstsenf - süss  
250 g Bergkäse  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
6 Eier verrühren  
10 Brezen, oder 1 ½ Laugenkranz 330g zu Paniermehl  
verarbeitet  
Mehl



Plätzli dünn klopfen, mit Pfeffer beidseitig würzen.  
Eine Scheibe Bergkäse auf einen Teil des Schmetterling legen,  
Weisswurst schälen und in Streifen schneiden, auf den Käse legen.  
Süsser Senf darüber verteilt und mit einer weiteren Käsescheibe bedecken.  
Das Plätzli zudecken und wenn nötig mit Zahnstocher fixieren.

Die Brezen zu einem groben Paniermehl verarbeiten. Beim Laugenkranz noch etwas nachsalzen.

Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Plätzli zuerst im Mehl, dann im Ei wenden und panieren.

Langsam Braten. Man kann sie auch braten, bis sie goldbraun sind und anschliessend im Backofen fertig garen.

## **Kräuter Spätzle**

600 g Mehl gesiebt  
2-3 El Salz  
4 dl Milch - Wasser „halb – halb“  
6 Eier

Frischen Kräutern: Petersilie, Schnittlauch, ... nach belieben  
Butter

Mehl in eine Schüssel sieben,  
Eier, Milchwasser und Salz mischen und in die Mitte des Mehlkraters geben.  
Klopfen bis der Teig glänzt und Blasen wirft.  
Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Durch ein Spätzlesieb in wallendes Salzwasser reiben. Die Bayern ziehen den Teig vom Brett mit einem Messer in das kochende Wasser.  
Umrühren und kochen lassen bis alle Spätzle aufgestiegen sind (ca. 5 Minuten).  
Zur Seite warmstellen.

Kräuter waschen und schneiden.  
Butter in eine grosse Pfanne geben, Spätzli mit den Kräutern leicht anbraten.  
Servieren

## **Kirschtomaten**

Tomaten waschen, halbieren.  
2-3 EL Butter erhitzen ca. 5 Minuten dünsten. Salzen und pfeffern.

## **Bayrisch Creme**

4 Blatt Gelatine  
100 g Zucker  
1 Vanilleschote  
¼ Liter Milch  
¼ Liter süsse Sahne  
4 Eier  
Eiswürfel für ein Wasserbad

Zuerst wird die Blatt Gelatine in ein Gefäss mit lauwarmem Wasser zum Einweichen gelegt. Die Gelatineblätter müssen dazu vollständig mit Wasser bedeckt sein.

Während die Gelatine weicht, werden die Eier in Eiweiss und Eigelb getrennt. Das Eiweiss wird für dieses Gericht nicht benötigt und kommt in den Kühlschrank.

Die Eidotter werden zusammen mit dem Zucker in einer Schüssel aus Edelstahl, die sich für das spätere Wasserbad eignet, solange geschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine schaumige Masse entstanden ist.

Nun wird in einem separaten Gefäss die Sahne steif geschlagen und beiseite gestellt.

Dann wird die Vanilleschote der Länge nach aufgeschnitten und das Mark wird in die Milch gekratzt. Die leere Schote wird ebenfalls in die Milch gelegt und die Milch wird auf dem Herd kurz erwärmt, aber nicht gekocht.

Aus der heissen Milch wird die Vanilleschote wieder entfernt. Nun wird die Milch zur Eigelb-Zuckermasse gegossen und über einem heissen Wasserbad mit dem Handmixer auf niedrigster Stufe solange geschlagen, bis eine Creme entstanden ist.

Die Gelatine wird aus dem Wasser genommen, ausgedrückt und in der heissen Creme aufgelöst.

Um die Creme zu kühlen, wird sie über einem weiteren Wasserbad, das mit kaltem Wasser und den Eiswürfeln zubereitet wurde, erneut geschlagen. Es wird solange gerührt, bis sich feststellen lässt, dass die Masse leicht anzieht. Das ist der Beginn des Gelierprozesses.

In die kühl gerührte Masse wird die geschlagene Sahne vorsichtig untergehoben und die bayrische Creme wird entweder in eine grosse Schüssel gefüllt, oder auf kleine Gläser verteilt.

Bei kleinen Einzelportionen sieht es besonders hübsch aus, wenn die Creme abwechselnd mit Fruchtspiegel oder Früchten ins Glas geschichtet wird. Wird die bayrisch Creme in eine grosse Schüssel gefüllt, kann sie zum Servieren in kleinen Nocken ausgestochen werden.