



Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat Januar

vom Freitag, 10. Januar 2020

Zusammengestellt von Schnurbi

Apfel-Fenchel-Salat

Ei im Schinkenkörbchen

Cervelat-Geschnetzeltes

Annawan



Apfel-Fenchel-Salat mit Mostbröckli

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



500g Fenchel
4 Äpfel
5 EL Öl
1 Zwiebel
2 EL Cognac
5 EL Essig
180g Mostbröckli
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Fenchel rüsten, Kraut beiseitelegen und Strunk herausschneiden. Fenchel mit einem Gemüsehobel hobeln oder sehr fein schneiden. 4 Äpfel rüsten, Kerngehäuse ausstechen und Äpfel mit der Schale ebenfalls in Scheiben hobeln oder fein schneiden. Für das Dressing 2 EL Öl in einem Pfännchen erhitzen, gehackte Zwiebel darin glasig dünsten. 2EL Cognac ablöschen und nach Belieben flambieren oder etwas einkochen. In einer Schüssel mit ca. 4EL Öl und 5 EL Essig gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fenchel- und Apfelscheiben auf Teller anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Mit Mostbröckli und Fenchelkraut garnieren und servieren.



Ei im Schinkenkörbchen

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



5 Tranchen Schinken
8 frische Eier
Etwas Butter
8 Broteisbeiben
Wenig rucola
1/2 TL Salz
Etwas Pfeffer

Zubereitung:

Je eine Schinkenscheibe in ein Förmchen legen, sodass der Boden gut bedeckt ist. Eier in eine Tasse aufschlagen, sorgfältig auf den Schinken geben. Butterflöckli darauf verteilen.
Ca. 12 min in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, mit dem Schinken sorgfältig aus den Förmchen nehmen. Broteisbeiben mit Ruccola auf Teller verteilen. Eier darauf legen. Salz und Pfeffer drüberstreuen.



Cervelat-Geschnetzeltes mit Brot und Äpfeln

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



6 Äpfel
4 EL Zucker
2 EL Wasser
600 gr. Ruchbrot
8 Cervelats
4 El Butter
2 TL Zimt

Zubereitung:

Äpfel in Schnitze schneiden, mit Zucker und Wasser in einer Bratpfanne ca.3 Min. weich dämpfen. Herausnehmen, beiseite stellen.

Brot würfeln, Cervelats halbieren in feine Scheiben schneiden.
Butter in derselben Pfanne heiss werden lassen, Cervelats und Brot
Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten.

Apfelsnitzchen und Zimt begeben, mischen.