



Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat November

vom Freitag, 4 November

Zusammengestellt von Peter Helbling

Kartoffeln-Bier Suppe

Nüsslisalat mit Bier-Dressing

Schweinsfilet-Medaillons in dunkler Biersauce

Nudeln

Apfelküechli im Bierteig mit Rahm



Kartoffel-Bier Suppe

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



500 g	Kartoffeln gekocht
1	Stange Lauch
100g	Champignons
1stück	Zwiebeln
100g	Bratspeck
2EL	Olivenöl
5dl	helles Bier
5dl	Gemüseboullion
1	Bund Peterli
2	Eigelb
1.5 dl	Rahm
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Den Lauch rüsten und in feine Ringe schneiden, dasselbe auch mit den Champignons. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Bratspeck in Streifen schneiden. Olivenöl erhitzen, den Bratspeck anbraten, anschliessend die Zwiebeln 3-4 Min mitrösten. Kartoffeln, Lauch und Champignons dazugeben und mitrösten. Mit Bier und Boullion ablöschen und die Suppe auf kleinem Feuer leise köcheln.

Peterli fein hacken, mit Eigelb verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Kartoffeln in der Suppe sehr weich sind, die Rahmmischung beifügen und unter Rühren einmal aufkochen. Vom Feuer nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Nüsslisalat mit Bier-Dressing

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



2dl	Malzbier
2EL	süssen Senf
3EL	Weissweinessig
6EL	Öl
200g	Nüsslisalat
	Roggenbrot
	Olivenöl zum Brot bestreichen
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Malzbier in Pfanne giessen und bei mittlerer Hitze dickflüssig einkochen. Abkühlen lassen und mit süssem Senf, Weissweinessig, 6EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren.

Salat putzen, Waschen und trockenschleudern.

Roggenbrot in dünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und im vorgeheiztem Backofen bei ca. 200 Grad 5-6 Min knusprig rösten. Salat mit Sauce auf Teller anrichten und mit gerösteten Brot servieren.



Schweinsfilet-Medaillons in dunkler Biersauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

500 g	Schweinsfilet
5dl	dunkles Bier
2TL	Mehl
2TL	Zucker
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
4EL	Butter
	Öl zum abraten



Zubereitung

Fleisch in daumendicke Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Bratpfanne im Öl ca. 4 min beidseitig anbraten.

Fleischstücke aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie einwickeln und im 80 Grad vorgeheizten Backofen warm stellen.

Zucker in der gleichen Pfanne und im Bratensatz leicht karamellisieren, Mehl dazugeben, und mit Bier ablöschen. Einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die kalte Butter in Sauce einrühren und damit binden, darf nicht mehr kochen.

Die Medaillons auf vorgewärmten Teller anrichten und mit Sauce übergießen. Teigwaren schöpfen und servieren.

Teigwaren ,wie allen bekannt, al dente kochen



Apfelküechli im Bierteig mit Rahm

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

300g	Mehl
2 dl	Bier
3	Eier
4	Apfel
	Salz
	Brauner Zucker
	Zimt
	Öl zum Ausbacken
1.5 dl	Vollrahm



Zubereitung

Das Mehl in eine grosse Schüssel geben, die Eier dazugeben und verrühren

Das Bier unterziehen, mit Salz und Zimt abschmecken.

Die Apfel schälen und die Kerngehäuse ausstechen.

Dann in ca.1 cm dicke Scheiben schneiden.

Apfelscheiben in der grossen Schüssel baden und in der heissen
Bratpfanne im Öl braun anbraten (frittieren).

Alle fertigen Küechli bis zum Verzehr im warmen Backofen (ca. 50 Grad)
warm halten. Vor denn Service mit wenig Zimt und braunem Zucker
bestreuen.

Mit geschlagenem Rahm garnieren.

A Guata wünscht Peter