



Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat Januar

vom Freitag, 12. Januar 2024

Zusammengestellt von Schnurbi

Birnen Bündnerfleisch Röllchen

Apfel-Rettich-Suppe

Kalte Peperonibecher Zucchini-Schnitten

Gefüllte-Rösti Chicorée-Käse-Gratin

*****Kaffee-Granita mit Heissen Caramelnüssen**



Birnen-Bündnerfleisch

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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



Vor / Zubereitung : 10 / 10 Min.

170 gr Bündnerfleisch
150 gr Frischkäse mit Pfeffer
40 gr Rucola
40 gr Rucola fein geschnitten
4 Birnen in Schnitzchen
4 EL Zitronensaft
1 EL Wasser

Frischkäse:

Frischkäse und Wasser
Verrühren, Rucola
Daruntermischen.

Röllchen:

Birnenschnitze mit Zitronensaft
Mischen,
Bündnerfleisch-Tranchen mit je
1 TL Frischkäse bestreichen,
Birnerschnitzchen und wenig
Rucola darauf verteilen,
aufrollen.



Apfel-Rettich-Suppe

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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



Vor / Zubereitung 20 / 20 Min.

3 Rettiche
3 Zwiebeln
3 Äpfel
4 Knoblauchzehen
3,5 dl Bouillon
8 dl Kokosnussmilch
3 Randen gekocht
Kokosöl
Salz und Pfeffer

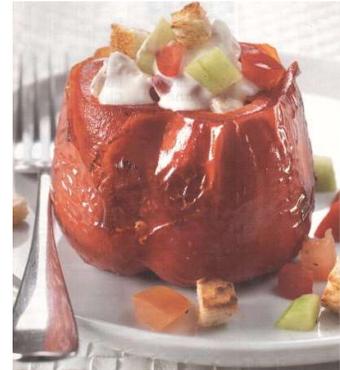
1. Alle Zutaten bis und mit Äpfeln waschen und in 1 cm Würfel schneiden
2. In einem Topf Kokosöl schmelzen, Gemüsewürfel, Knoblauch und Äpfel dazugeben und 10 Min. dünsten. Mit Bouillon ablöschen und auf Mittlerer Hitze zugedeckt kochen lassen, bis die Zutaten Weich sind. Kokosnussmilch dazugeben und Pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
3. Randen in einem separaten Gefäss Pürieren und das Püree mit einem Esslöffel In der Mitte des Suppentellers geben. Mit heisser Suppe auffüllen.



Kalter Peperonibecher

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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



Vor / Zubereitung 15 / 15 Min .

**3 Scheiben Toastbrot,
in Würfeli**
4 rote Peperoni ca. 250 gr
1 rote Peperoni gewürfelt
4 EL Rapsöl
½ TL Rapsöl
300 gr. griechisches Joghurt
2EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe gepresst
Wenig Tabasco
½ TLSalz
Wenig Pfeffer
**¼ Gurke ca. 100 gr. Geschält,
halbiert, entkernt in Würfeli**
1 Tomate, halbiert, in Würfeli
½ TL Salz
wenig Pfeffer

1. Brotwürfeli in einer beschichteter Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. Goldbraun rösten, heraus nehmen. Pfanne mit Haushaltspapier reinigen.
2. Von der Peperoni Stiele abschneiden Peperoni halbieren entkernen. Öl In derselben Pfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Peperoni bei mittlerer Hitze rundum ca. 15 Min. braten, etwas abkühlen lassen, salzen.
3. Joghurt mit Olivenöl, Knoblauch und Tabasco Verrühren, würzen.
4. Gurken, Tomaten- und beiseite gestellte Peperoniwürfeli mischen, würzen.
5. Drei Viertel der Gemüse- und der Brotwürfeli mit dem Joghurt mischen, Peperoni damit füllen, auf Tellern anrichten. Restliches Gemüse- und Brotwürfeli darüberstreuen.



Zucchini- Schnitten

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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



Vor / Zubereitung 10/ 15 Min.

400 gr. Zucchini
200 gr. Gruyère surchoix
2 Eier
½ TL Cayennepfeffer
1 TL Salz
4 Semmel

1. Zucchini und Käse grob in eine Schüssel reiben. Eier daruntermischen, würzen.
2. Semmel halbieren, auf ein Blech Legen. Masse auf den Semmelhälften Verteilen.
3. Ca. 15 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.



Chicorée-Käse-Gratin

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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



Vor / Zubereitung : 30/ 30 Min,

Gemüse:

**8 Scheiben Hinterschinken,
halbiert
1-2 EL milder Senf
4 Chicorée, geviertelt
½ TL Zucker**

Guss:

**2 dl Weisswein
250 gr rezenten Käse z.B.roter
Tilsiter, grob gerieben
Pfeffer Muskatnuss**

1. Schinkenstreifen mit wenig Senf bestreichen. Dann Chicoréeviertel mit je einer Halbierten Tranche Schinken umwickeln. In die vorbereitete Form geben, Zucker darüberstreuen
2. Weisswein darübergiesen, Käse darauf Verteilen, würzen.
3. In der mitte des auf 200 Grad Vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze) 30 Min. backen



Gefüllte Rösti

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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



Vor / Zubereitung : 30/ 30 Min,

Bratbutter

500g Hackfleisch Dreierlei

½ Zwiebel fein gewürfelt

1 TL Paprika

½ TL Salz

Wenig Pfeffer

1Kg Röstikartoffeln

½ EL Rosmarin fein gehackt

½ TL Salz

Guss:

2 dl Milch

3 Eier

¼ TL Salz

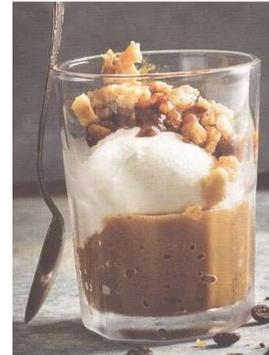
1. Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Hackfleisch portionenweise anbraten, herausnehmen, würzen
2. Kartoffeln mit Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen. Wenig Bratbutter in derselben Pfanne warm werden lassen. Die Hälfte der Kartoffeln darin verteilen. Hackfleisch daraufgeben, dabei ringsum einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Mit den restlichen Kartoffeln bedeck, zu einem Kuchen formen.
3. Für den Guss alle Zutaten gut verrühren, darüber giessen, ca. 20min. bei mittlerer Hitze offen braten. Rösti auf eine Platte stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti in die Pfanne zurückgleiten lassen, ca. 15min offen fertig braten.



Kaffee-Granita mit heissen Caramelnüssen

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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



Vor / Zubereitung : 4Std. 30min

4dl starker Kaffee, heiss
6EL Zucker
4EL Baileys

**100gr Nussmischung grob
gehackt**
8EL Zucker
4dl Rahm
8 Kugeln Vanilleglace

1. Kaffee mit Zucker und Baileys verrühren, auskühlen. Flüssigkeit in ein flaches Gefäss giessen, ca. 4Std. gefrieren, dabei ab und zu mit einer Gabel aufkratzen, bis die Masse körnig gefroren ist.
2. Nüsse in einer weiten Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Zucker begeben, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne weiter rösten, bis der Zucker schmilzt. Pfanne von der Platte nehmen, Nüsse mit einer Holzkelle mischen. Sofort auf ein Backpapier geben, flach streichen, auskühlen.
3. Rahm zum restlichen Caramel in die Pfanne giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2min. köcheln.
4. Caramelnüsse mit dem Wallholz zerbröckeln. Kurz vor dem Servieren zum Rahm in die Pfanne geben, nur noch heiss werden lassen.