



Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat März

vom Freitag, 11. März 2022

Zusammengestellt von Schnurbi

Käse-Kürbis-Schnitten

Schaffhauser Rieslingsuppe

Winter-Rahmgemüse & Schweizer Tätschli

Süsser Kürbisstrudel



Käse-Kürbis-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)

Zubereitung ca. 30 min.

Backen ca. 25 min.



8 Bratscheiben (dunkel)
2dl Weisswein
300g Kürbis (feine Scheiben)
8-12S Raclettekäse nature
100g Rohschinken oder Bündnerfleisch
½ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Brot mit Weisswein beträufeln. Kürbisscheiben und Käse drauflegen. Pfeffer und Trockenfleischstreifen darüber verteilen. In der Mitte des auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und mit Schnittlauch bestreuen.



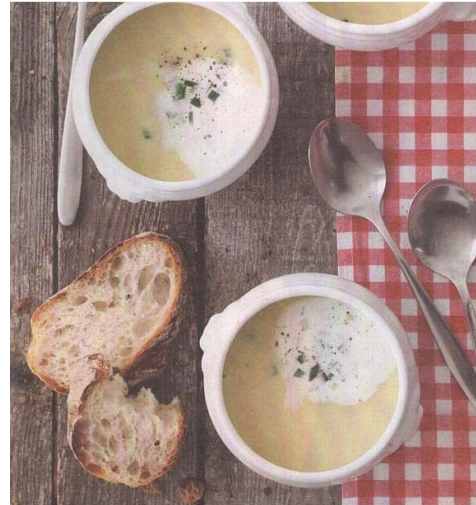
Schaffhauser Rieslingsuppe

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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

Zubereitung ca. 20 min.

Kochen ca. 25 min.



120g Lauch
75g Sellerie
1.5 Zwiebeln
1.5 EL Butter
1.5 EL Weissmehl
10dl Gemüsebouillon
1.5 Lorbeerblatt
5dl Weisswein
1.5dl Vollrahm
Wenig Schnittlauch

Zubereitung:

Das Gemüse in der heissen Butter 4-6 Minuten andämpfen. Mit Mehl bestäuben. Bouillon und Lorbeerblatt dazugeben, zugedeckt 20-25 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen, Weisswein und Rahm dazu giessen, weitere 10 Minuten köcheln lassen. Suppe fein pürieren, anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen.



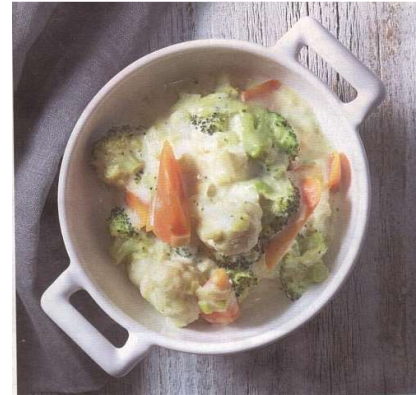
Winter Rahmgemüse

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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

Zubereitung ca. 20 min.

Kochen ca. 35 min



1.5 Broccoli
1.5 Blumenkohl
1.5 Lauchstangen
3 Rüebli
1.5 Zwiebeln
1.5 EL Butter
1.5 EL Mehl
4dl Vollrahm
Salz&Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse rüsten, in mundgerechte Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, abgiessen und dabei 3dl vom Kochwasser auffangen. Zwiebeln in Butter andünsten, Gemüse dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Mehl bestäuben und mit dem beiseite gestellten Kochwasser ablöschen. 15 Minuten leicht köcheln, Rahm dazu geben, nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.



Schweizer Tätschli

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- und Zubereitung ca. 45 min.



60g Hörnli (fein)
1 Apfel (geschält in Würfeli)
75g Gruyère
900g Hackfleisch (Rind)
1.5 Zwiebeln (fein gehackt)
3EL Paniermehl
2 Eier (verklöpft)
1.5TL Salz
Wenig Pfeffer

Zubereitung:

Teigwaren knapp al dente kochen, Apfelwürfeli begeben, ca 1 Minute mitkochen, Teigwaren und Apfelwürfeli abtropfen, auskühlen. Käse begeben, mischen. Restliche Zutaten mischen. Tätschli füllen und formen. Kurz (scharf) anbraten (jede Seite ca. 3Minuten). Im vorgeheizten Backofen (Untern/Oberhitze) bei 200° C 8-10 Minuten garen lassen.





Süsser Kürbisstrudel

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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

Zubereitung ca. 40 min. & 30 min. Ruhen lassen
Backen ca. 40 min



Teig:

300g Weissmehl
150g Ruchmehl
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
2dl Wasser
3EL Öl
2 Ei
1.5TL Butter
Etwas Mehl zum Auswallen

Vanilleglace

Füllung:

600g Kürbis
5EL Sultaninen
9EL Zucker
2TL Zimt
2Pr Muskat
2EL Rum
120g Butter
150g Haselnüsse, gemahlen
270g saurer Halbrahm

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, Salz dazugeben. Wasser, Öl und Ei schaumig schlagen und zum Mehl geben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. In ein Tuch wickeln, 30 Minuten ruhen lassen. Kürbis schälen und in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, mit den übrigen Zutaten bis und mit den Nüssen dazugeben und gut vermischen. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, Strudelteig darauf möglichst dünn auswallen. Handrücken mit Mehl bestäuben und den Teig greifen und vorsichtig weiter ausziehen, bis man fast durchblicken kann. Teig auf einem bemehlten Küchentuch ablegen. Butter schmelzen und den Teig damit bepinseln. Füllung über den Teig verteilen. Den sauren Halbrahm über die Füllen streichen, mithilfe des Küchentuches einrollen und bei 220°C 15 Minuten, anschliessend bei 200°C 25 Minuten fertig backen. 1 Kugel Vanilleglace