# Kochclub Pot-au-Feu

## Menü für den Monat Juni

vom Freitag, 10.06.2022

Zusammengestellt von Erwin Bertschi

***Apéro*:**

**Engadiner Birnenbrot mit Sbrinz Rollen + Trauben**

***

**Marronisüppchen**

**mit Appenzeller Mostbröckli**

***

**Appenzeller Siedewurst**

**mit Chäshörnli und Apfelmus**

***

**Schlorzifladen**

***

dazu

**Appenzeller Holzfassbier**

für Weinfreunde

Weisswein: La Côte **LUINS** Rotwein: Primitivo Puglia **Senza Parole 2020**

# Marronisüppchen mit Appenzeller Trockenfleisch

**für 4 Personen**

## ZUTATEN

**SUPPE**

- 1 Zwiebel, geschält, gehackt
- Butter, zum Andünsten
- 50 g Lauch, gewaschen, in Brunoise geschnitten
- 50 g Knollensellerie, gewaschen, in Brunoise geschnitten
- 50 g Karotten, geschält, in Brunoise geschnitten
- 200 g Kastanien, tiefgekühlt, aufgetaut
- 6 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Rahm
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Koriander aus der Mühle
- wenig Maizena zum Binden, nach Bedarf

**TROCKENFLEISCH-TARTAR**

- 200 g Appenzeller Trockenfleisch, fein gewürfelt
- Wenig Thymian, gewaschen, gezupft, gehackt
- Wenig Rosmarin, gezupft, gehackt
- 1 Zitrone, Abrieb
- Wenig 5-Jährigen Balsamicoessig
- Wenig Olivenöl

## ZUBEREITUNG

**SUPPE**

- Die Zwiebel in der Butter glasig dünsten. Die Kastanien hinzufügen und mit der Gemüsebouillon 20 Minuten köcheln lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen.
-Die Gemüsebrunoise hinzufügen und nochmals etwa 10 Minuten kochen lassen.
-Den Rahm hinzufügen, die Suppe aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Nach Bedarf wenig in Wasser aufgelöstes Maizena zum Binden hinzufügen.

**TROCKENFLEISCH-TARTAR**

- Das Fleisch mit dem Thymian, dem Rosmarin und der Zitrone vermengen, wenige Tropfen Balsamico und Olivenöl hinzufügen, mischen und 1 Stunde ziehen lassen.

**ANRICHTEN**

Die Suppe portionenweise in vorgewärmte Suppenteller füllen, mit je 1 EL Trockenfleisch-Tartar garnieren.

# Siedwurst mit Chäshörnli und Apfelmus

Für 8 Personen

## Siedwurst:

- 8 Siedwürste (je 120 – 150g)

## Chäshörnli:

- 500g Hörnli
- 2 grosse Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 4 EL Butter
- 4EL gehackte Petersilien
- 3 dl Halbrahm
- 200g Appenzellerkäse, gerieben
- Salz Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

## Apfelmus:

- 3dl Apfelsaft
- 4EL Zitronensaft
- 3EL Zucker
- 1 Zimtstängel
- 1,2kg Äpfel, z.B. Boskop, geschält, Kerngehäuse entfernt, in Stücke geschnitten

## Zubereitung

1. Siedwürste in knapp siedendem Wasser 20 Minuten ziehen lassen.

2. Hörnli: Teigwaren in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen. Zwiebel in Butter andämpfen, Petersilie dazugeben, kurz mitdämpfen. Mit Rahm ablöschen, aufkochen, mit Käse zu den Hörnli geben, mischen, abschmecken

3. Apfelmus: Apfel- und Zitronensaft sowie Zucker und nach Belieben Zimtstängel aufkochen. Äpfel beifügen, zugedeckt 10-12 Minuten weich köcheln, Zimtstängel entfernen. Äpfel mitsamt Flüssigkeit pürieren.

4. Siedwürste und Chäshörnli auf vorgewärmten Tellern anrichten. Apfelmus dazu servieren.

# Schlorzifladen

Für 8 Personen

## Zutaten:

1 ausgewallter Mürbe- od. Kuchenteig ca Ø 32CM

300 g Fertig-Birnenweggen-Füllung

| | |
|---|---|
| 6 dl | Vollrahm |
| 2 Stk. | Eier |
| 0.5 TL | Maizena |
| 1 Päckli | Vanillezucker |
| 2 EL | Kirsch |

## Kochablauf

- Backofen auf 190° vorheizen
- Ein Backtrennpapier auf die Grösse von einem runden Backblech zuschneiden
- Den Teig auf das Backtrennpapier im Backblech legen, das Backblech schön mit dem Teig auskleiden und den übrigen Teig abschneiden
- Die Birnenweggenmasse mit dem Kirsch vermengen und gleichmässig auf den Teig verstreichen
- Für den Guss den Rahm, die Eier, das Maizena und den Vanillezucker gleichmässig vermischen
- Den Guss auf die Birnenweggenmasse geben und den Schlorzifladen bei 190° für ca. 40 min backen