



# **Kochclub Pot au Feu**

## **Menü für den Monat Januar**

vom Freitag, 11. Januar 2019

Zusammengestellt von Schnurbi

### **Erbsensuppe mit Speck**

\*\*\*

### **Knoblauchbrot & Gummelalat**

\*\*\*

### **Hackbraten mit schmelzendem Kern mit Chicorée-Gratin**

\*\*\*

### **Zitronen Nidel-Fladen**

<b>Weine:</b>	<b>weiss rot</b>	<b>Ameisenbückler Corrida</b>	<b>Riesling Tempranillo</b>	<b>Obberhallau Spanien</b>
---------------	----------------------	-----------------------------------	---------------------------------	--------------------------------



## Erbensuppe mit Speck

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



<b>600 g</b>	Erbsen
<b>600 ml</b>	Gemüsebrühe
<b>100 ml</b>	Sahne
<b>Prise</b>	Salz
<b>1 Stk</b>	Zwiebeln
<b>200 g</b>	Bauchspeck, geräuchert

1. Die Erbsen in der Gemüsebrühe ca. 10 Minuten kochen lassen.
2. Sahne hinzufügen, pürieren und mit Salz abschmecken.
3. Die Zwiebeln schälen und achteln. Den Bauchspeck in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit den Zwiebeln braten.
4. Die Erbsensuppe anrichten und nach Geschmack mit den gebratenen Zwiebeln und dem Speck dekorieren.

Zubereitung: 30 Min.



## Knoblauchbrot

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



<b>300g</b>	Pariserbrot
<b>100 g</b>	Butter, weich
<b>4</b>	Knoblauchzehen, gerieben
<b>2 EL</b>	Glattblättrige Petersilie
<b>1 TL</b>	Paprika
<b>1 TL</b>	Curry
<b>¼ TL</b>	Cayennepfeffer
<b>1 TL</b>	Salz

1. Brot halbieren, beide Stücke quer halbieren.
2. Butter und alle restlichen Zutaten mischen, auf die Brotscheiben streichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Ca. 5 Minuten auf der obersten Rille (nur Oberhitze oder Grill) des auf 240° vorgeheizten Ofens rösten.

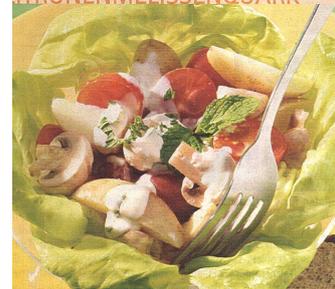
Zubereitung: 15 Min.



## Gummelisalet

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



<b>600 g</b>	Frühkartoffeln, klein
<b>2 EL</b>	Essig
<b>1 dl</b>	Bouillon
<b>Salz, Pfeffer</b>	
<b>150 g</b>	Champignons, klein
<b>150 g</b>	Cherrytomaten
<b>4</b>	Kopfsalatblätter, gross
<b>150 g</b>	Rahmquark
<b>½ Bund</b>	Zitronenmelisse
<b>2 EL</b>	Zitronensaft

1. Kartoffeln in der Schale weiche kochen. Samt Schale längs halbieren oder vierteln. Essig und Bouillon mit den Kartoffelschnitzen mischen und mit Pfeffer würzen.
2. Champignons und Tomaten rüsten, halbieren und unter die Kartoffeln mischen. Kopfsalat auf den Tellern anrichte und den Salat einfüllen.
3. Restliche Sauce unter den Quark rühren. Zitronenmelisse für die Garnitur beiseitelegen, restliche Melisse in feinste Streifen schneiden und samt Zitronensaft unter den Quark mischen. Quark auf dem Salat verteilen und mit Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitung: 30 Min.



## Hackbraten mit schmelzendem Kern

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



<b>1 EL</b>	Butter
<b>2</b>	Zwiebeln, fein gehackt
<b>50 g</b>	Weissbrot, in Würfeli
<b>1 Bund</b>	Glättblättrige Petersilie
<b>1 EL</b>	Majoran
<b>1 ½ TL</b>	Salz
<b>Wenig</b>	Pfeffer
<b>800 g</b>	Hackfleisch
<b>200 g</b>	Bratspeck in Tranchen
<b>300 g</b>	Raclettekäse in Scheiben
<b>2 EL</b>	Bratbutter
<b>2 dl</b>	Weisswein
<b>1 dl</b>	Fleischbouillon

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln ca. 5 Minuten andämpfen. Brotwürfeli, Petersilie und Majoran kurz mitdämpfen, würzen, abkühlen.
2. Zwiebeln zum Fleisch geben, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Speck senkrecht leicht überlappend auf die Arbeitsfläche legen. Hackfleischmasse darauf verteilen. Käse längs in die Mitte legen, dabei an den Enden einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Braten sorgfältig aufrollen.
3. Bratbutter in Bratgeschirr in der Mitte des auf 240° vorgeheizten Ofens heiss werden lassen. Braten in die Form legen, ca. 15 Minuten anbraten. Wein und Bouillon dazugießen. Hitze auf 160° reduzieren, ca. 35 Minuten fertig braten.

Zubereitung: 50 Min.



## Chicorée-Gratin

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



<b>8</b>	Chicorée
<b>1 dl</b>	Weisswein
<b>2 dl</b>	Rahm
<b>120 g</b>	Geriebener Gruyère
<b>2</b>	Bio-Orangen
<b>6</b>	Scheiben Toastbrot
<b>1 Glas</b>	Grillierte Peperoni in Öl
<b>1 TL</b>	Salz
<b>½ Bund</b>	Petersilie

1. Chicorée längs vierteln, ziegelartig in eine gefettete ofenfeste form legen. Wein und Rahm darüber giessen, Käse drüberstreuen.
2. Orangen schälen, mit dem Toastbrot in Würfeli schneiden, Peperoni in Streifen schneiden, mit 3 EL Peperoniöl begeben, salzen, mischen, auf dem Käse verteilen.
3. Form ca. 35 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200° vorgeheizten Ofens. Petersilie fein schneiden, darüberstreuen.

Zubereitung: 50 Min.



## Zitronen Nidel-Fladen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



<b>1</b>	Butterkuchenteig, rund
<b>3 1/3 dl</b>	Rahm
<b>2</b>	Eier
<b>1</b>	Zitrone, abgeriebene Schale
<b>1 1/2 TL</b>	Zitronensaft
<b>4 EL</b>	Zucker
<b>1 EL</b>	Maizena
<b>1 Prise</b>	Salz

1. Teig mitsamt dem Backpapier in das Blech legen, Rand gut andrücken. Boden mit einer Gabel dicht einstechen.
2. Rahm und alle Zutaten bis und mit Salz gut verrühren, auf den Teigboden giessen.
3. ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220° vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zubereitung: 40 Min.