



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

Weine:	weiss rot	Ameisenbückler Corrida	Riesling Tempranillo	Obberhallau Spanien
---------------	----------------------	-----------------------------------	---------------------------------	--------------------------------



ErbSENSUPPE 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)



600 g	Erbsen
600 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Sahne
Prise	Salz
1 Stk	Zwiebeln
200 g	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)



300g	Pariserbrot
100 g	Butter, weich
4	Knoblauchzehen, gerieben
2 EL	Glattblättrige Petersilie
1 TL	Paprika
1 TL	Curry
¼ TL	Cayennepfeffer
1 TL	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.

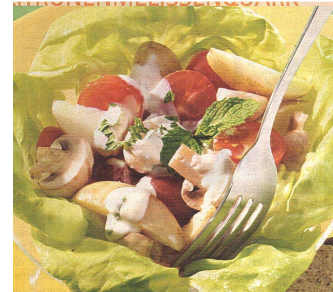
Zubereitung: 15 Min.



Gummelisalat

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



600 g	Frühkartoffeln, klein
2 EL	Essig
1 dl	Bouillon
Salz, Pfeffer	
150 g	Champignons, klein
150 g	Cherrytomaten
4	Kopfsalatblätter, gross
150 g	Rahmquark
½ Bund	Zitronenmelisse
2 EL	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 anrichten 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)



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



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



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