



# **Kochclub Pot au Feu**

## **Menü für den Monat November 2021**

vom Freitag 05.11.2021

Zusammengestellt von Anton Lehner

\*\*\*

### **Hier kochen wir: ... mit Bier**

**würzige Parmesan Chips**

\*\*\*

**gebackene Fleischwurst**

\*\*\*

**Biersuppe**

\*\*\*

**Zucchini im Bierteig**

\*\*\*

**Boeuf bourguignon  
mit Kartoffel - Kürbispüree**

\*\*\*

**Bieramisu**



# würzige Parmesan-Chips

Das Rezept ist für **45** Stk.  
berechnet

Mise au place ca. **0.10** Minuten

Kochzeit ca. **0.05** Minuten

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



## würzige Parmesan-Chips

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
1	EL	Fenchelsamen	Den Ofen auf 200 Grad ( Ober-/Unterhitze ) vorheizen. Zwei Backblech mit Backpapier auslegen. Den Fenchelsamen und die Chilli sehr fein mörsern. Bier hinzugeben
3	Stk.	Chillischoten, getrocknet	
2	dl	Bier	
240	gr	Sprinz	Den Sprinz reiben. Häufchen von einem gestrichenen Teelöffel Parmesan auf das Blech geben. Mit dem Löffel zu Plätzchen drücken. (Genügend Abstand halten, sollen sehr dünn sein.) Etwas von der Chilli- Fenchel-Mischung darüber geben. Bei 200 Grad für 5-10 Minuten in den Ofen geben. Inzwischen das zweite Blech vorbereiten. Wenn das Blech aus dem Ofen kommt, kurz warten und die Chips dann herunternehmen. Auskühlen lassen und danach in eine Blechdose geben. Sie können ca. 10 Tage aufbewahrt werden. . Folgende Gewürze können auch alternativ verwendet werden; Thymian / Rosmarin / Knoblauch /oder eine Mischung aus diesen.

## Getränke

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
		Feldschlösschen Lager	
		Feldschlösschen alkoholfrei	
		Appenzeller Holzfass	
		Appenzeller schwarzer Kristall	
		Mineralwasser	



## gebackene Fleischwurst

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.20** Minuten

Kochzeit ca. **0.20** Minuten



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

### gebackene Fleischwurst

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
80	gr	Mehl	Mehl mit
1	TL	Oel	Oell,
1/2	TL	Salz	Salz,
1/2	dl	Bier	Bier,
1	Stk	Eier	Ei gut verrühren
1	Stk	Kalbsbratwurst	Kalbsbratwurstst enthäuten, in Scheiben ca. 4 mm dick schneiden und in den Bierteig geben.
2 1/2	EL	Oel	Oel in Pfanne geben und Wurstscheiben goldbraun anbraten.
			<b>Garnitur</b>
1	Stk	Peperoni gelb	in Würfel schneiden, ca. 6 mm Seitenlänge
1	Stk	peperoni rot	in Würfel schneiden, ca. 6 mm Seitenlänge je separat mit
		Essig	Essig und
		Oel	Oel mischen, würzen und die Peperoni-Würfel darunter ziehen und als Garnitur auf den Teller

# Biersuppe

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.10** Minuten

Kochzeit ca. **0.45** Minuten



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

## Biersuppe

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
2	EL	Olivenöl	Olivenöl und Butter bei mittlerer Hitze in eine hohe Pfanne geben. Wenn die Mischung heiss ist,
2	EL	Butter	
2	Stk	Stangensellerie	Stangensellerie gewürfelt, Zwiebeln geschält und fein gehackt sowie
1	Stk	Zwiebeln	
120	gr	Speckwürfeli	Speck hinzufügen und etwa 5 Minuten unter Rühren braten
4	Stk	Thymianzweige	Abgezupfte Thymianblättchen, Senfpulver, Worcestersauce, Bier und Hühnerbouillon dazugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 15 Minuten köcheln lassen. Für die Mehlschwitze die Butter bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf zerlassen. Wenn sie schäumt, das Mehl hinzufügen und sorgfältig unterrühren. Unter gelegentlichem Rühren das Mehl 2-3 Minuten anschwitzen. Wenn das Mehl hellbraun wird, eine Kelle der Suppenflüssigkeit in den Topf geben und gut unterrühren. Noch etwaqs Bouillon hinzufügen bis eine dünne Paste entstanden ist.
1	EL	Senfpulver	
1	EL	Worcestersauce	
5	dl	Weizenbier	
5	dl	Hühnerbouillon	
25	gr	Butter	
25	gr	Mehl	
		Suppenflüssigkeit	
1 1/4	dl	Milch	Milch und
1 1/4	dl	Vollrahm	Rahm dazugeben. Die Mehlschwitze nach und nach in die Suppe rühren, bis diese dick wird.
175	gr	Sauerkraut	Nun das Sauerkraut hinzufügen und gut mit der Suppe vermischen, die Suppe wieder zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen.
		Salz	Nach Geschmack salzen und pfeffern und heiss servieren.
		Pfeffer	

## Zucchini im Bierteig

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.10** Minuten

Kochzeit ca. **0.10** Minuten

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



### Zucchini im Bierteig

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
600	gr	Zucchini	waschen, trocknen und in 1 cm dünne Scheiben schneiden
65	gr	Mehl	Mehl mit dem
1/2	dl	Bier	Bier und
2/3	dl	Oel	einem EL Oel verrühren
2/3	TL	Salz	salzen
			Zucchinischeiben durch den Teig ziehen und in einer Pfanne im heissen Olievenöl von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
1	Bnd	Peterli	Peterli als Dekoration darüber geben



# Boeuf bourguignon mit Kartoffel-Kürbispüree

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.30** Minuten

Kochzeit ca. **1.35** Minuten



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

## Boeuf bourguignon mit Kartoffel-Kürbispüree

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
1	Stange	Lauch	Oel in einer tiefen ofenfesten Kasserolle bei mittlerer Temperatur erhitzen. Den Lauch (nur weisser Teil) fein gehackt; hinzufügen und unter Rühren etwa 5 Minuten
2	Stk	Stangenselleri-Blätter	Sellerie würfeln und
100	gr	Specke am Stück	Speck, ebenfalls gewürfelt dazugeben und weitere 5 Minuten weiterdünsten. Beiseite stellen
1000	gr	Rindfleisch	Rindfleisch in 4 cm grosse Würfel schneiden. Menge aufteilen und in Etappen wie folgt anbraten.
1	Bnd	Zitronen-Thymianblättchen	2 EL Oel in den Topf geben und bei starker Hitze das Rindfleisch in Etappen anbraten, bis es gut gebräunt ist Währenddessen Thymianblättchen von den Zweigen abstreifen und über das Fleisch streuen, dabei aufpassen, dass die Kräuter nicht verbrennen. Das gebräunte Fleisch auf ein Küchenpapier legen. Nun das restliche Fleisch ebenso anbraten
9	Stk	Perlwiebeln, geschält	Die Kasserolle bei mittlerer Temperatur wieder erhitzen. Nötigenfalls noch etwas Oel hineingeben. Zwiebeln und
7	Stk	Knoblauchzehen	Knoblauchzehen hineinrühren und etwa 5 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln gebräunt sind.
3	EL	Madeira	mit Madeira (event Marsala) ablöschen und den Bratensatz lösen.
1	EL	Mehl	Das Fleisch wieder in die Pfanne geben und das Mehl darüber streuen
3	Stk	Rüebli	Rüebli schälen, und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit Lauch, Sellerie und Speck hinzufügen und sorgfältig untermischen.
6 3/5	dl	Craft-Bier	Bei mittlerer Hitze Bier und

2 1/2	dl	Rindsbouillon	Rindsbouillon dazugiessen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3	Stk	Orangen-Zesten	Orangenzesten,
3	Stk	Lorbeerblätter getrocknet	Lorbeerblätter;
125	gr	Pelatti	gehackten Pelatti,
1	Bris	Salz	Salz und
	e	Pfeffer	Pfeffer dazugeben und unterrühren. Die Hitze so weit reduzieren, dass das Voessen köchelt. Zugedeckt etwa 40 Minuten schmoren
8	Stk	Champions	Champions, säubern und vierteln und zum Fleisch hinzugeben und ohne Deckel weiter 20 Minuten
300	gr	grüne Bohnen	Schliesslich die Bohnen zugeben und 10 Minuten mitgaren.
3	EL	Peterli gehackt	Mit Peterli bestreuen.
<b>Kartoffel Kürbispüree</b>			
500	gr	Butternut-Kürbis	Kürbis vierteln und die Kerne samt Fasern entfernen. Kürbis schälen und grob würfeln.
500	gr	Kartoffeln	Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln und Kürbis zugedeckt in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Das Kürbisgemüse abgiessen,
3	EL	Oel	Oel zugeben und alles mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen.
		Salz	Mit Salz,
		Pfeffer	Pfeffer,
		Muskat	Muskat und
		Zitronensaft	etwas Zitronensaft abschmecken
4	Stiel	Peterli gehackt	Püree zum Boeuf bourguignon servieren und mit etwas Peterli garnieren.



# Bieramisu

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.20** Minuten

Kochzeit ca. **1.10** Minuten



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

## Bieramisu

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
200	gr	Puderzucker	Puderzucker in einer grossen Schüssel mit
2	Beu	Vanillezucker	Vanillezucker mit
	tel		
500	gr	Mascarpone	Mascarpone verrühren.
		Milch	Falls die Creme zu dick sein sollte, ein wenig Milch hinzugeben.
400	gr	Sahne	Sahne in einer zweiten Rührschüssel steif schlagen und unter die Mascarponecrème heben.
2	dl	Bier dunkel	Bier und
2	dl	Kaffee	Kaffee in eine flache Schale geben.
250	gr	Löffelbiskuits	Löffelbisquit in der Bier-Kaffée-Sauce eintunken. Getränkte Bisquits eng in einer Auflaufform schichten. Einen Teil der Crème darauf verteilen. Crème und Bisquits weiter schichten. Mit einer Schicht Crème abschliessen.
		Kakopulver	Das Bieramisu kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakopulver bestreuen. In Portionen schneiden und servieren.