



Chochete vom November 2017
Daniel

Bärn

Hobuchäs

Michael

Nüsslisalat

Ruedi

Bärner Märitsuppe

Robert

Bärnerplatte

Daniel

Vermicelle mit Merängge

Peter II

Nüsslisalat

Zutaten (ca. 8 Personen):

400g	Nüssler
100 g	Baumnüsse
2 EL	Zucker
2 EL	Wasser
1 EL	Butter

Dressing:

2 EL	Aceto Balsamico
4 EL	Olivenöl
1 TL	Honig
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

In einer Pfanne Baumnüsse den Zucker mit dem Wasser aufkochen lassen, Sobald der Zucker geschmolzen ist, die Baumnüsse dazu geben und goldbraun karamellisieren lassen. Die Butter unterrühren und anschliessend die Baumnüsse auskühlen lassen und dann grob hacken.

Salat gut waschen und abtropfen.

Den Balsamico mit dem Honig in eine Schüssel geben und im Wasserbad erwärmen. Sobald sich der Honig aufgelöst hat, unter Rühren das Olivenöl langsam begeben, bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat auf die Teller anrichten und die gehackten Baumnüsse darüber streuen.



Berner Märitsuppe

Zutaten (ca. 8 Personen):

50 g	gelbe Trockenerbsen, eingeweicht
20 g	Butter
30 g	Lauch
50 g	Sellerie
30 g	Karotten
30 g	Zwiebeln
100 g	geräucherte Speckwürfel
120 g	Kartoffeln, gewürfelt
150 g	Schweinschaxe gepökelt oder «Gnagi» gewürfelt (in kaltem Wasser entsalzen)
1.50 L	Fleischbrühe, leicht gesalzen
30 g	Schnittlauch, fein geschnitten
	Lorbeerblatt und ein wenig frischer Thymian

Zubereitung:

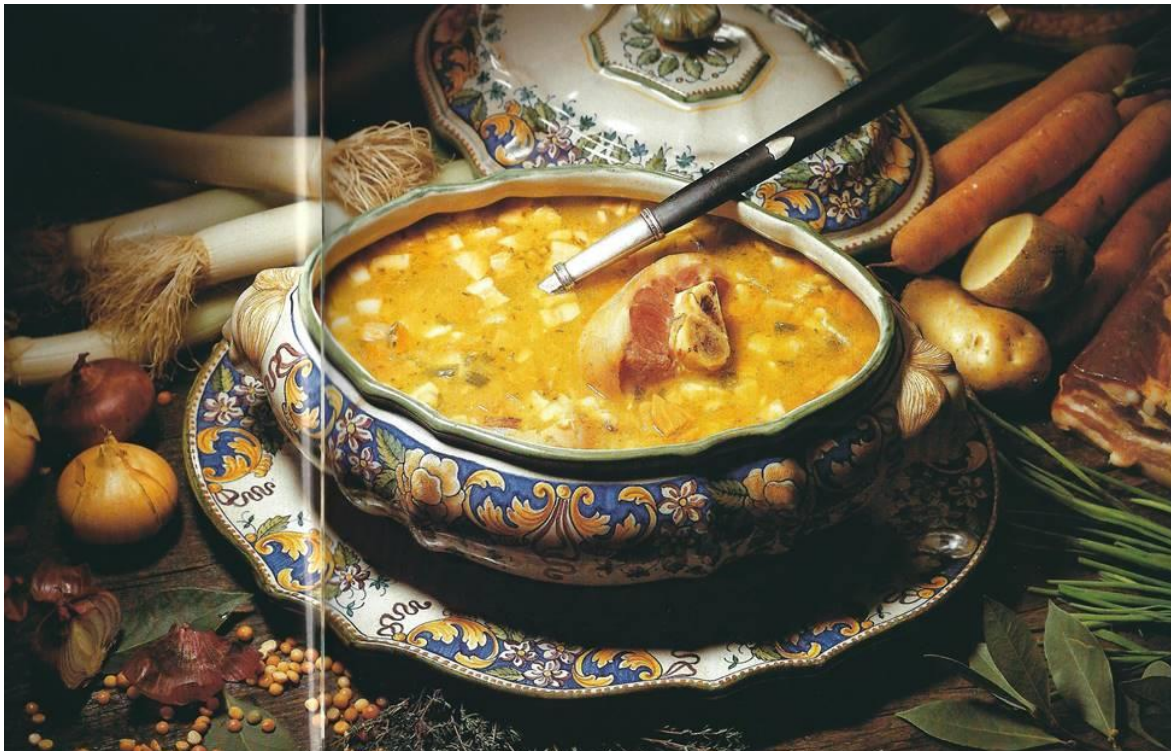
Das feinblättrig geschnittene Gemüse in Butter glasig dämpfen, Mit Fleischbrühe auffüllen, die abgetropften Erbsen, den Speck und die Schweinschaxe beifügen und 50 Minuten kochen. Die Kartoffeln dazugeben und weichkochen. Würzen, nur sparsam salzen. Die Suppe mit Schnittlauch bestreuen.

Zubereitungszeit:

1 ¼ Stunden

Getränk:

Bier, Apfelwein oder leichter Rotwein



Bärnerplatte

Zutaten (ca. 8 Personen):

1	Schweinshaxe, gepökelt oder «Gnagi»
200 g	Rindszunge, gepökelt oder geräuchert
400 g	Siedfleisch
200 g	Magerspeck, gepökelt oder geräuchert
400 g	Rippli, geräuchert
200 g	Berner Zungenwurst
8	Markknochen
200 g	Emmentalerli
80 g	Zwiebeln, gehackt
50 g	Schweineschmalz
8 dl	Fleischbrühe
	Majoran, Bohnenkraut
	Pfeffer und Muskat
150 g	Gemüsebündel
1-1.5 kg	Getrocknete grüne Bohnen, 24 Stunden im Voraus eingeweicht

Zubereitung:

Zwiebeln im Schmalz glasig dämpfen, die abgetropften Bohnen beifügen und Fleischbrühe darübergießen.

Mit Rippli und Speck 45 Minuten kochen, Zungenwurst dazugeben und weitere 15 Minuten auf schwachem Feuer kochen, zuletzt Emmentalerli 7 Minuten darin erhitzen.

In einem zweiten Kochtopf Siedfleisch, Zunge und Gnagi mit dem Gemüsebündel im gewürzten Wasser garen.

Die Markknochen in wenig Fleischbrühe pochieren.

Die Bohnen auf einer grossen Platte anrichten, das aufgeschnittene Fleisch appetitlich darauf anordnen.

Dazu mit gehackter Petersilie bestreute Salzkartoffeln servieren.

Anmerkung: Die gepökelten Fleischstücke mindestens 12 Stunden wässern.

Zubereitungszeit: 3 Stunden



Vermicelle mit Merängge

Zutaten (ca. 8 Personen):

1000g	Marroni roh oder 500g tiefgekühlte, geschälte Marroni
1	Vanillestängel
2dl	Milch
100g	Zucker
2 EL	Kirsch nach belieben
8	Merängge, die durchaus ein bisschen «gummig» sein dürfen
½ - 1 l	Flaumig geschlagene Nydle

Zubereitung:

Frische Marroni: Die Marroni mit einem scharfen Messer auf der gewölbten Seite kreuzweise einritzen. In kochendem Wasser 5 Minuten garen; die Schale soll sich ablösen lassen. Die Früchte dürfen dazu jedoch nicht zu weich sein. Marroni abgiessen und so heiss wie möglich schälen; dazu benützt man am besten Handschuhe. Die braunen Häutchen ebenfalls entfernen.

Tiefgekülte Marroni: Die tiefgekühlten Früchte in einen Siebeinsatz geben und zugedeckt über Dampf sehr weich garen; dies dauert etwa 10 Minuten. Marroni gut abtropfen lassen.

Inzwischen die Milch mit dem aufgeschlitzten Vanillestängel und den herausgekratzten Samen aufkochen. Neben der Herdplatte mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Nochmals aufkochen und den Vanillestängel entfernen.

Die gekochten Marroni und den Zucker beifügen und alles auf kleinem Feuer noch 2-3 Minuten kochen lassen. Dann mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Sollte die Masse zu dick sein, noch etwas Milch dazugiessen. Das Püree vollständig auskühlen lassen. Das Marronipüree gut durchrühren und mit Kirsch parfümieren.

Zum Servieren etwas von der geschlagenen Nydle auf einen Teller geben, eine Merängge darauflegen, das Marronipüree durch eine Vermicelles-Presse über die Merängge pressen. Mit reichlich Nydle garnieren.

