

Chochete vom 11. Oktober 2013 Bern- Thurgau

Tageschef: Rolf Weber

Apéro:

Frühlingsrollen mit Sauerrüben

Entrée:

Sauerkraut-Cremesuppe mit Blutwurst

Hautgang:

Rehschnitzel Thurgauer-Art
mit Spätzli

Dessert:

Süssmost-Creme

Abmeldungen bis Montag den 07. Oktober 2013 auf Tel. 0323236250 oder
Ort der Chochete : Kinderkrippe Zukunftstrasse 21

E-Mail: rolfwber.ch@bluewin.ch
Beginn der Chochete ist um 1800h

Apér o

+ **+** Frühlingsrollen mit **Sauerrüben**

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 15 Min.
Ergibt 18 Stück

Füllung

- | | |
|--|---|
| 6 Tranchen Bratspeck , in feinen Streifen | in einer Bratpfanne langsam knusprig braten, abtropfen, in eine Schüssel geben |
| 350 g gekochtes Sauerkraut , gut ausgedrückt | |
| 120 g Gruyère , in Würfeli | |
| 2 Prisen Salz , wenig Pfeffer | alles begeben, mischen |
| 1 Päckli Strudelteig (ca. 120 g) | Teig sorgfältig auseinanderfalten, Teigblätter auf ein feuchtes Tuch legen |
| 2 Esslöffel Butter , flüssig, etwas abgekühlt | ein Teigblatt nach dem anderen damit bestreichen, je 2 Teigblätter aufeinanderlegen, in je 9 Quadrate schneiden |

Füllen: ca. 2 Esslöffel Füllung in die Mitte eines Teigblattes geben. Seitliche Teigspitzen einschlagen, untere Spitze über die Füllung legen, von unten her satt aufrollen, leicht andrücken. Mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Rolle mit flüssiger Butter bestreichen. Restliche Rollen gleich formen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Dip

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 100 g Crème fraîche | |
| 1 Teelöffel Sweet Chili Sauce | verrühren, zu den Frühlingsrollen servieren |

Pro Stück: 7 g Fett, 3 g Eiweiss, 6 g Kohlenhydrate, 404 kJ (97 kcal)



Entrée

Sauerkraut-Cremesuppe mit Blutwurst

Für 4 Personen

1 Esslöffel feingehackte
Zwiebeln
20 g Butter
250 g Sauerkraut,
evtl. gekocht
1 Apfel
½ dl Weisswein
5 dl Fleischbrühe
1 dl Vollrahm
1 Prise Cayennepfeffer

Garnitur

1 Blutwurst
wenig Butter

Zubereitung

- ◆ Die Zwiebeln unter Rühren in Butter dünsten.
- ◆ Das Sauerkraut kurz mitdämpfen, den Apfel hineinreiben, mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen.
- ◆ Die Fleischbrühe zugeben und die Suppe bei schwacher Hitze 30 Minuten kochen.
- ◆ Die Suppe im Mixer fein pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen.
- ◆ Den Rahm zufügen, die Suppe evtl. leicht verdünnen, abschmecken.

Garnitur

- ◆ Die Blutwurst im Wasser 20 Minuten ziehen lassen, leicht abkühlen.
- ◆ Schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- ◆ Die Blutwurstscheiben evtl. in wenig Butter auf beiden Seiten kurz anbraten.

Anrichten

- ◆ Die Sauerkrautsuppe aufkochen, in vorgewärmte Teller anrichten und mit je einer Blutwurstscheibe garnieren.



Hauptgang

Rehschnitzel **Thurgauer --** Art mit Spätzli

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte, Sauciere und Teller vorwärmen.

Wildbret-Gewürz

- 1 Teelöffel **Kakaopulver**
 - 1 Teelöffel **schwarze Pfefferkörner**
 - ½ Teelöffel **Fenchelsamen**
 - ½ Teelöffel **Ingwerpulver**
 - ½ Teelöffel **Kardamompulver**
 - ½ Teelöffel **Zimt**
 - 2 **Lorbeerblätter**
 - 2 **Nelken**
 - ½ Teelöffel **Salz**
- zusammen im Cutter fein mahlen

Rehschnitzel

- 12 **Rehschnitzel** (je ca. 50 g)
 - 1 Teelöffel **Wildbret-Gewürz**
 - Bratbutter** zum Braten
 - ½ Teelöffel **Salz**
 - 2 dl **Vollrahm**
 - 1 dl **Fleischbouillon**
 - ½-1 Teelöffel **Wildbret-Gewürz**
 - nach Bedarf **Salz, Pfeffer**
- Fleisch würzen
in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise beidseitig je ca. 1½ Min. braten, herausnehmen würzen, warm stellen. Bratfett auftupfen
alles in die Pfanne geben, Bratensatz lösen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist würzen

Servieren: Schnitzel auf die Teller verteilen, mit wenig Sauce garnieren. Restliche Sauce separat dazu servieren.

Tipps

- Wildbret-Gewürz gut verschlossen, trocken und dunkel aufbewahren. **Haltbarkeit:** ca. 6 Monate. Eignet sich zum Beizen und Würzen von Wild.
- Rehschnitzel durch Hirschschnitzel (je ca. 75 g) ersetzen, beidseitig je ca. 2 Min. braten.
- Vor dem Servieren halbierte, entkernte Trauben in die Sauce geben, nur noch heiss werden lassen.



Dessert

+++ Süssmost-Creme

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

- 4 dl **Süssmost oder Apfelsaft**
- 1 Esslöffel **Zitronensaft**
- 2 Esslöffel **Maizena**
- 2 **frische Eier**
- 4 Esslöffel **Zucker**

alles in einer Pfanne gut verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Creme glatt rühren

- 1 dl **Vollrahm**, steif geschlagen

darunterziehen

Pro Person: 12 g Fett, 4 g Eiweiss, 28 g Kohlenhydrate, 978 kJ (234 kcal)

