



Speckgugelhopf

Gratinierte Kürbissuppe

Cole Slaw

Rehschnitzel mit Blueberry-Sauce

Spätzli

Rosenkohl & Rotkraut

Clementinen-Creme



Speckgugelhopf

Für eine Gugelhopfform von 1 ½ Litern, gefettet

500 g Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken

Vorteig

1 Würfel Hefe

zerbröcklet

1 dl Milch

in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestreuen. Stehen lassen, bis der Brei schäumt.

Teig

1 Teelöffel Salz

ca. 1 ½ dl Milch

100 g Butter oder

Margarine

weich

1 Ei

alles, begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 ½ Std. ums Doppelte aufgehen lassen.

150 g Speck am Stück,
ohne Schwarte

in feine Stängel schneiden, in einer Bratpfanne langsam ca. 5 Min. braten, auf Haushaltspapier auskühlen

3 Esslöffel Baumnüsse

grob gehackt

mit dem Speck unter den aufgegangenen Teig kneten. Teig in die vorbereitete Form füllen, nochmals zugedeckt bei Raumtemperatur aufgehen lassen, bis der Teig den Formenrand erreicht hat (ca. 30 Min.)

Backen:

Ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Evtl. gegen Ende der Backzeit die Oberfläche des Gugelhopfs mit Alufolie vor allzu starker Bräunung schützen.

Servieren:

Der Speckgugelhopf schmeckt lauwarm am besten. Er passt zu Rot-, Weinn- oder Apfelwein.

Tipps

Baumnüsse durch andere Nüsse ersetzen oder ganz weglassen.

Ca. 2 ½ Esslöffel gehackte Kräuter unter den fertigen Hefeteig mischen.

Gratinierte Kürbissuppe

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit

Ca. 40 Minuten

Gratinieren: ca. 5 Min. für 4 ofenfeste Suppentassen oder Förmchen von je ca. 3 dl ergibt ca. 1,2 Liter

1 EL Butter	
2 Zwiebeln	fein gehackt
500 g Kürbis	in Würfeln
1 Apfel	grob gerieben
1 EL Apfelessig	
6 dl kräftige Gemüsebouillon	
Salz, nach Bedarf	
Wenig Pfeffer aus der Mühle	
Wenig Muskat	
1 EL Butter	weich
1 Knoblauchzehe	gepresst
1 Prise Salz	
2 Scheiben Kürbiskernenbrot	halbiert
75 g Bio Engadiner Bergkäse	grob gerieben
2 EL Kürbiskernen	grob gehackt

Zubereitung

Kürbissuppe:

Butter warm werden lassen, Zwiebeln andämpfen. Kürbis und Apfel begeben, mitdämpfen. Essig begeben, vollständig einkochen. Bouillon dazugießen, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. weich köcheln, pürieren, durch Sieb streichen, würzen.

Beilage:

Butter und Knoblauch mischen, salzen, Brotscheiben damit bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Rösten:

Ca. 5 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Heisse Suppe in die Tasse verteilen, die halben Brotscheiben darauf legen, Käse und Kürbiskernen darüber streuen.

Gratinieren:

Ca. 5 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.



Clow Slaw

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit

Ca. 35 Minuten

Ziehen lassen: ca. 40 Min.

Sauce:

1 EL milder Senf

3 EL Zitronenessig

4 EL Light - Mayonnaise

4 EL Joghurt nature

1 TL Zucker

1 Zwiebel

$\frac{3}{4}$ TL Salz

wenig Pfeffer



fein gehackt

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, Sauce würzen.

Salat:

500 g Weisskabis

150 g Rübli

6 Tranchen Frühstücksspeck

1 EL glattblättrige Petersilien

in feine Streifen (z. B. am Hobel)

in feine Streifen (z. B. mit dem „Julienne-Schneider“)

ohne Fett knusprig gebraten, 2 Tranchen zerbröckelt

fein gehackt

Kabis und Rübli mit der Sauce mischen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 40 Min. ziehen lassen.

Salat anrichten, zerbröckelten Speck und Petersilien darüber streuen, mit gebratenem Speck garnieren.

Gewürztipp:

Vor dem Servieren wenig getrockneten Chili, grob zerstossen, darüber streuen.

Rehschnitzel mit Blueberry-Sauce

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit

Ca. 50 Minuten

Quellen lassen ca. 30 Min.

Spätzli:

200 g Weissmehl
100 g Knöpfli - Mehl
1 Teelöffel Salz
1 ½ dl Wasser
150 g Quark
3 frische Eier
Salzwasser, siedend

Fleisch:

Bratbutter zum Braten
12 Rehschnitzel (je ca. 40 g)
1 TL gemahlener Kardamom
¾ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

Sauce:

1 dl roter Portwein
1 dl Wildfond oder Fleischbouillon
1 EL Heidelbeer-Konfitüre
¼ TL Kardamom
½ EL dunkles Maizena express
100 g Blueberrys
Salz und Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung:

Spätzli: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Wasser, Quark und Eier gut verrühren. Nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Teig portionenweise auf nassem Stielbrettchen ausstreichen. Mit langem, glatten Messer schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schneiden oder durchs Spätzlisieb streichen. Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen. Kurz vor dem Servieren alle Spätzli nochmals ins siedende Wasser geben, heiss werden lassen, abtropfen.

Fleisch: Backofen auf 60 Grad vorheizen. Platten und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Rehschnitzel beidseitig je ca. 1 Min. braten. Kardamom, Salz und Pfeffer mischen, Rehschnitzel damit würzen, warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen.

Sauce: Portwein in dieselbe Pfanne giessen, Bratsatz löschen, Wein zur Hälfte einköcheln. Fond dazugiessen, aufkochen. Konfitüre und Kardamom darunterühren, offen ca. 5 Min. köcheln. Maizena express unter Rühren begeben, Blueberrys begeben, ca. 2 Min. weiterköcheln, würzen.

Servieren: Rehschnitzel mit Blueberry-Sauce auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Spätzli dazu servieren.



Clementinen - Creme

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit

Ca. 40 Minuten

Für 4 Gläser von je ca. 3 dl

Kühl stellen: ca. 1 Std.

4 Clementinen

50 g Zucker

2 EL Wasser

2 Clementinen

nur Saft

1 Blatt Gelatine

ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

6 - 8 Clementinen

nur Saft (ergibt ca. 3 dl)

1 EL Maizena

2 frische Eier

50 g weisse Schokolade

grob gehackt

1 Vanillestängel

längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

50 g Zucker

2 dl Rahm

Clementinen:

Von den Clementinen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Clementine vierteln, dann quer in Scheibchen schneiden. 8 Scheibchen für die Garnitur beiseite stellen, Rest in die Gläser verteilen.

Zucker und Wasser in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte ziehen, Clementinensaft beigeben, zugedeckt köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Gelatine beigeben, mischen. Sirup über die Clementinenschnitze giessen, auskühlen.

Creme:

Clementinensaft mit allen Zutaten bis und mit Zucker in einer Pfanne gut verrühren. Unter ständigem Rühren mit mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Rahm steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Servieren:

Creme in die vorbereiteten Gläser verteilen, mit den beiseite gestellten Clementinenscheibchen verzieren.