

Kochen mit Freunden
Schulhaus Worbboden in Worb
25. Mai 2012

Kenner & Schlemmer
Worb



mit

- ◆ Fränzi
Cheffköchin
- ◆ Resu
- ◆ Werner
- ◆ Küre
- ◆ Michu
- ◆ Jüre
- ◆ Strich
- ◆ Fräne
- ◆ Rönu
- ◆ Ueli

Menu

Vorspeise

Frühlingsröllchen

Hauptgang

Hackfleischvögel an Pfeffersauce
Melanzane alla Parmigiana
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Aprikosen-Streusel-Kuchen

Apéro

Frühlingsröllchen

Ergibt etwa 24 Stück

Zubereitung 45 Minuten

- ◆ 4 Esslöffel Öl
- ◆ 150g Chinakohl
- ◆ 1 kleines Rüebli
- ◆ 100g Mungosprossen (Sojasprossen)
- ◆ 10g Mu-Err (Pilze)
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 1 Esslöffel Ingwer, fein gerieben
- ◆ 2 Esslöffel helle Sojasauce
- ◆ 2 Esslöffel Weissweinessig
- ◆ 2 Esslöffel Öl
- ◆ 12 tiefgekühlte Weizenblätter für Frühlingsrollen oder Strudel- oder Filoteigblätter
- ◆ 1 Eiweiss



Chinakohl und das kleine Rüebli in feine Streifen schneiden. Mu-Err-Pilzen eingeweicht, abgetropft und fein gehackt dazu mischen.

Zwiebel, Knoblauchzehen fein hacken und mit dem Ingwer und Sojasprossen dazu mischen.

Die 4 Esslöffel Öl in der Bratpfanne erhitzen und das Gemüse 4 Minuten lang rührbraten. Mit Sojasauce, Weissessig und 2 Esslöffel Öl ablöschen und 2 Minuten köcheln und danach auskühlen lassen.

Teig in ca. 8x8cm grosse Stücke schneiden und untern einem feuchten Küchentuch lagern damit sie nicht austrocknen.

Ca. 1 Esslöffel Füllung in die Mitte eines Teigblattes legen. Ränder mit Eiweiss bestreichen. Seitliche Teigspitze einschlagen, untere Teigspitze über die Füllung legen, von unten her satt aufrollen, leicht andrücken .

Einen Brattopf ca. 3 cm hoch mit Öl füllen und erhitzen. Danach Hitze reduzieren. Frühlingsröllchen portionsweise beidseitig ca. 1 Minute goldgelb backen.

Auf Haushaltspapier abtropfen, warm stellen. Die Ofentüre mit einem Kellerstiel einen Spalt breit offen halten.

Hauptgang

Hackfleischvögel an Pfeffersauce

4 Personen

- ◆ 1 Weggli
- ◆ 1/2 dl Milch
- ◆ 1 grosse Zwiebel
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 1 Esslöffel Butter
- ◆ 600g gehacktes Kalb- oder gemischtes Hackfleisch
- ◆ 1 Esslöffel eingelegte grüne Pfefferkörner
- ◆ 100g rezenter Gruyère
- ◆ Salz und Pfeffer nach Bedarf
- ◆ 12 Bratspeckscheiben
- ◆ 1 Esslöffel Bratbutter

Sauce

- ◆ 1dl Weisswein
- ◆ 1dl Hühnerbouillon
- ◆ 2 Esslöffel eingelegte grüne Pfefferkörner
- ◆ 2 DL Rahm
- ◆ Salz, Pfeffer aus der Mühle



Das Weggli zerzupfen und mit der Milch übergiessen. Kurz durchziehen lassen. Dann gut ausdrücken und hacken.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In der Butter dünsten. Leicht abkühlen lassen.

Hackfleisch, Weggli und Zwiebel in einer Schüssel geben. Die Pfefferkörner kurz warm abspülen. Mit dem Zwiebelhacker fein hacken und beifügen. Den Käse an der Bircherraffel dazu reiben. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus dem Hackfleischteig 12 Rollen formen und mit jeweils 1 Bratspeckscheibe umwickeln.

Die Hackfleischvögel in einer grossen Bratpfanne in der heissen Bratbutter 8-10 Minuten rundum gut braten. Herausnehmen und zugedeckt warm stellen.

Für die Sauce überschüssiges Bratfett abgiessen. Den Braten-satz mit Weisswein und Bouillon auflösen und die Flüssigkeit auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen.

Die Pfefferkörner abspülen und grob zerdrücken. Mit Rahm zur eingekochten Sauce geben, nochmals leicht einkochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hackfleischvögel in die Sauce legen und heiss werden lassen.

Hauptgang

Melazane alla Parmigiana

4 Personen

Zubereitung ca 60 Minuten

- ◆ 750g Aubergine
- ◆ Salz
- ◆ Mehl
- ◆ Olivenöl

Tomatensauce

- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 1 Esslöffel Olivenöl
- ◆ 450g gehackte Tomaten aus der Büchse
- ◆ 2 Esslöffel Tomatenpüree
- ◆ Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
- ◆ 250g Mozzarella
- ◆ 50g geriebener Parmesan



Stiel- und Blütenansatz abschneiden, dünn schälen und quer in ca. 1cm dicke Scheibe schneiden.

Jede Scheibe mit Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen. Mit Küchenpapier trockentupfen.

Jede Scheibe in wenig Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, die Scheiben darin beidseitig goldgelb braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen.

Tomatensauce

Zwiebeln fein hacken. Ein Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten. Gehackten Tomaten mit „Büchensaft“ beifügen. Würzen und die Sauce ca. 30 Minuten kochen lassen.

Mozzarella in Scheiben schneiden.

Tomatensauce in eine Gratinform geben. Aubergine und Mozzarellascheiben dachziegelartig einschichten und mit Parmesan bestreuen.

Bei 180° im Ofen 20-25 Minuten überbacken.

Hauptgang

Rosmarionkartoffeln

4 Personen

Zubereitung 40 Minuten

- ◆ 2-3 Esslöffel Bratbutter
- ◆ 800g festkochende Kartoffeln
- ◆ Salz
- ◆ Frischer Rosmarin



Kartoffeln waschen und evt. Schälen, abspülen, in gleichmässige Würfel schneiden.

Bratbutter erhitzen, Kartoffelwürfel dazu geben und zudecken.

Sofort auf kleine Stufe zurückschalten. Auf kleiner Stufe 10-15 Minuten dämpfen. Pfanne abdecken, Kartoffelwürfel unter mehrmaligen Wenden auf mittlerer Stufe 15-20 Minuten goldbraun braten.

Wenig Salz darüber streuen.

Nadel von den Rosmarinenzweige zupfen und zu den Kartoffelwürfel geben und noch 2-3 Minuten mitbraten.

Variante:

Neue Kartoffeln verwenden. Diese brauchen nicht geschält zu werden und könne je nach Grösse ganz verwendet werden.

Dessert

Aprikosen-Streuselkuchen



Ergibt 12 Stücke

Zubereitung ca 40 Minuten

Streusel

- ◆ 175g Weissmehl
- ◆ 100g Zucker
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 100g Butter, weich
- ◆ 1 Ei, verklopft, die Hälfte beiseite gestellt

Füllung

- ◆ 800g Aprikosen, halbiert
- ◆ 2 Esslöffel Puderzucker, zum bestäuben
- ◆ 450g griechisches Joghurt
- ◆ 100g Zucker
- ◆ 3 Eier und das beiseite gestellte Ei
- ◆ 1 Päckli Vanillezucker
- ◆ 1 1/2 Esslöffel Hartweizengriess

Info Pro Kuchenstück

- ◆ 1259kJ (301kcal)

Streusel

Springform ca. 24 cm ø, leicht einfetten

Mehl und alle Zutaten bis und mit Ei in eine Schüssel geben. Mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren bis die Masse krümelig ist.

Die Hälfte davon in die vorbereitete Form geben, gleichmässig verteilen und leicht andrücken. Restliche Streusel beiseite stellen.

Füllung

Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf dem Streusel verteilen. Puderzucker darüber streuen. Joghurt und alle Zutaten bis und mit Hartweizengriess gut verrühren. Masse über die Aprikosen giessen, Beiseite gestellte Streusel darüber streuen.

Den Kuchen in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 45 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, leicht abkühlen. Formenrand entfernen, Kuchen auf ein Gitter stellen und auskühlen.

Aprikosen-Streuselkuchen mit Puderzucker bestäuben.