

# Kochclub "roschtige Schnitzer"

---

*21. Oktober 2011*

**Kochabend vom 5. Februar 2010**



**Pilzcremesuppe mit Speck**



**Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl**



**Apfelfannkuchen mit Calvados**



---

**Hans-Jörg Schwarz**

## Ipsach

### VORSPEISE:

### Pilzcremesuppe mit Speck

Für 4 Portionen

**Zutaten:**

- 15g getrocknete Steinpilze
- 300g weisse Champignons
- 250g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 l Gemüsebouillon
- 8 Specktranchen
- 2dl Rahm
- Salz, Pfeffer
- ¼ Bund glattblättrige Petersilie

**Zubereitung:** Steinpilze in kaltem Wasser einweichen. Champignons halbieren, Kartoffeln würfeln. Zwiebel hacken. Im Öl andünsten. Steinpilze abgiessen, mit den Champignons und Kartoffeln begeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen. Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Speck in einer Bratpfanne ohne Fett knusprig braten. Suppe mit Stabmixer pürieren. Rahm dazugeben, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken. Suppe mit Speck und Petersilie garnieren.



**HAUPTGANG:****Rehpfeffer mit Knöpfli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl**

Für 4 Personen

**Rotkraut:**

2 EL Erdnussöl oder Bratbutter erhitzen, 800 g fein aufgeschnittenes Rotkraut und 1 geraffelten Apfel dazugeben, dämpfen. 2 EL Zucker und 4 EL Rotweinessig unterrühren, wenig Bouillon angiessen, 40 Min. zugedeckt köcheln. Nach Belieben salzen und pfeffern.

**Marroni:**

50 g weissen Zucker karamellisieren, 7 dl Wasser zugeben, Karamell darin auflösen. 500 g Tiefkühl-Marroni zugeben, 20 Min. köcheln.

**Rosenkohl:**

800 g Rosenkohl rüsten, in Salzwasser 15 bis 20 Min. al dente kochen. 1 fein gehackte Zwiebel und 1 fein gehackte Knoblauchzehe in 20 g Butter andämpfen, Rosenkohl begeben, erhitzen und salzen.

**Knöpfli:**

600 g Mehl in eine Schüssel sieben, 20 g Salz und 5 dl lauwarmes Milchwasser dazugeben, glatt rühren. 6 Eier verquirlen, unter den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. 1 Std. ruhen lassen. 3 l Wasser zum Kochen bringen, 3 TL Salz dazugeben. Teig portionenweise durch das Knöpfli sieb ins heisse Wasser tropfen lassen, aufkochen, mit der Schaumkelle herausheben, in kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen.

20 g Butter in der Bratpfanne zergehen lassen, Knöpfli darin wenden, salzen, goldgelb anbraten.

**Rehpfeffer:**

1 kg Rehfleisch, in Stücke geschnitten, mit 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 4 Wacholderbeeren, 8 Pfefferkörnern und 2 Nelken in ein Steingutgefäss (Buttertopf) geben, mit einer Beize aus 1 Teil Rotweinessig und 2 Teilen Rotwein übergiessen, sodass es ganz bedeckt ist. Zugedeckt sechs Tage im kühlen Keller stehen lassen. Fleisch aus der Beize nehmen, vollständig abtropfen lassen, mit einem Tuch trocken tupfen. In 2 EL heissem Erdnussöl portionenweise anbraten, beiseite stellen.

30 g Mehl in 1 TL Erdnussöl vorsichtig ca. 5 Min. rösten, bis es schön mittelbraun ist. Mit 5 dl Beize ablöschen. Fleisch begeben und ca. 1¼ Stunde zugedeckt schmoren. Nach Belieben noch etwas Beize angiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 TL Zuzu (Kaffee-Ersatz von Berger Konolfingen) für die Farbe und 1-2 EL Holundergelee unterrühren.

## **DESSERT: Apfelpannkuchen mit Calvados**

Für 4-6 Personen

### **Zutaten:**

Pfannkuchenteig:

150 g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

1 Päckli Vanillezucker

1,5 dl Milch

wenig Mineralwasser mit Kohlensäure

60 g Butter, zum Braten

Äpfel:

2 säuerliche Äpfel, z.B. Boskop

4 EL Calvados

Puderzucker, zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

Äpfel:

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Spalten schneiden.

Pfannkuchen:

Das Mehl, das Ei, das Salz und den Vanillezucker mit dem Schneebesen verrühren. Nach und nach abwechselnd die Milch und das Mineralwasser hinzugiessen, bis ein halbflüssiger Teig entsteht. Den Teig 15 Min. quellen lassen. Die Hälfte der Butter in einer kleinen Teflonpfanne schmelzen, die Hälfte des Teiges circa 1 cm dick hineingiessen, die Apfelschnitze spiralförmig auf den Teig legen und bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Den Pfannkuchen auf einen grossen, flachen Deckel gleiten lassen, wenig Butter in die Mitte des Pfannkuchens geben, die Pfanne umgekehrt auf den Pfannkuchen stürzen und wenden. Die zweite Seite goldgelb braten und warm stellen. Den zweiten Apfelpfannkuchen zubereiten.

Anrichten:

Die Pfannkuchen auf vorgewärmten Tellern anrichten, nach Geschmack mit Calvados nappieren und mit Puderzucker bestreuen.

Tipps und Tricks:

Durch die Zugabe von kohlensäurehaltigem Mineralwasser werden die Pfannkuchen beim Backen wunderbar luftig und leicht.

)

)