

Kochclub Roschtige Schnitzer Biel/Bienne

Menu vom 22.04.2016, Trepte



Fenchel-Salat nach Berner Landfrauen Art

Madiswiler Wiisuppe

Lamm uf em Gmüesbett

Thuner Waffle

Fenchelsalat nach Berner Landfrauen Art

Zutaten: 6 Personen

150g.	Schinkenwürfel
6EL	Öl
750g.	Fenchel
6EL	Essig
	wenig Wasser
	Kräutermischung

Zubereitung:

Bratet zersch d Schinkewürfle i chli Öl aa u nähmet se när wieder drus.

Schniedet när dr Fenchel i dünni Schiebe.

Nähmet ne iz u dünschtet ne im rästliche Öl zäme mit em Essig.

Löschet das Ganze mit Wasser ab u löhts la iichoche.

Je nach Gschmack chöitr iz d Chrütermischig drzue Gä u alls la uschühle.

Zum Schluss chöitr no d Schinkewürfle undere Salat mische.

Madiswiler Wiisuppe

Zutaten: 6 Personen

3EL	Mehl
3EL	Butter
6dl	Weisswein
6dl	Bouillon
5dl	Rahm
	Salz
	Pfeffer
1dl	Rahm
	Schnittlauch
	Brotwürfel

Zubereitung:

Schwitzet als erssts z Mähl im heisse Anke aa.

Löschets mit dr Bouillon und em Wii ab.

Löht när alls la iichoch währenders rühret.

Gäbet iz dr Rahm drzue u erhitzt alls no mal.

Mit Salz u Pfäffer chöitr die Suppe abschmöcke.

Mit em gschlagnige Rahm u chli ghacktem Schnittlouch

Chöitr d Suppe no garniere.

Servieret se iz mit gröstete Brotwürfle.

Lamm uf em Gmüesbett

Zutaten: 6 Personen

800g	Kartoffeln
800g	Rüebli
6 Stk.	Lammnierstück (je 200g)
800g	Mascarpone
	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer
	Öl

Zubereitung:

Zersch tüet ihr d Händöpfu rüschte u i chlini Würfeli schnide,
d Rüebli ou i chliini Stückli schnide und im Salzwasser blanchieren,

la abtropfe und uf enes Chuechebläch gä.

När z Fleisch im heisse Öl uf beide Site für je 2 Minute abrate,
mit Salz u Pfäffer guet würze und warmstelle.

D Mascarpone glatt rühre, mit Salz u Pfäffer würze,
dr Schnittlauch fiin hacke und ungeremische.

Z Fleisch i 1 ½ bis 2 cm dicke Tranche schnide,
uf em Gmües verteile und mit em Mascarpone zuedecke.

Iz das ganze im vorgheizte Ofen bi 200 Grad 5-8 Minute überbache,
dr Mascarpone brucht nid ganz z verloufe.

Thuner Waffle

Zutaten: 6 Personen

800g	Weissmehl
600g	Butter
400g	Puderzucker
250g	gemahlene Haselnüsse
150g	gemahlene Mandeln
	Aprikosenkonfitüre
	Wasser

Zubereitung:

Mischt alle Zutaten zum Teig.

Den Teig gleichmässig auf einer Waffeleisen backen.

Backen das Ganze für 5 bis 10 Minuten bei 230 Grad.

Schneidet die Waffeln in zwei Stücke.

Bestreicht ein Stück mit Aprikosenkonfitüre und setzt das andere drauf.

Bestäubt die Waffeln mit Puderzucker und schneidet sie nach einer Stunde in kleinere Stücke.