

Kochclub roschtige Schnitzer Menu vom 17.03.2017



En Unión y Libertad

Chipá

Argentinische Empanadas mit Salat

Argentinischer Eintopf

Martín Fierro

Wein:

2015 Torrontés Riojano

2014 Urban Uco

Rezept für 8 Personen

Chipá



Zutaten:

1 Kg Maniok- oder Maismehl
150 g Butter
400 g Goudakäse
80 g Parmesan
2 Eier
2 TL Salz
Etwas Milch

Zubereitung:

- . Das Mehl in eine grosse Schüssel geben.
- . Butter und Käse in kleine Würfel schneiden und in das Mehl „reiben“
(zwischen den Fingern zerdrücken, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind)
- . Das Ei, Parmesan und Salz dazugeben
- . Nach und nach etwas Milch dazugeben und mit den Händen den Teig verkneten
(Teig sollte leicht kleben, aber auf keinen Fall zu flüssig sein)
- . Aus dem Teig kleine Bällchen formen (Durchmesser ca. 3-4 cm) und auf ein Blech legen
- . Ofen auf 230 Grad vorheizen, Bällchen für ca. 20-30 Minuten backen
- . Warm servieren

Empanadas mit Salat



Zutaten:

Blätterteig
500 g Rindshackfleisch
Bratbutter
4 Zwiebeln, gehackt
2 TL Mehl
2 TL Paprika
0,5 TL Salz
Pfeffer
Oregano
4 Eier, hartgekocht, gehackt
5 EL Rosinen
1 Eiweiss
1 Eigelb

1 Eichblattsalat
je 2 Peperoni rot, grün, gelb
Olivenöl
Aceto balsamico
Senf

Zubereitung:

- . Fleisch in der heissen Bratbutter anbraten. Zwiebeln mitbraten
 - . Mehl und Gewürze darüberstreuen, mischen
 - . Etwas auskühlen lassen. Hartgekochte Eier und Rosinen daruntermischen
 - . Aus dem Teig mit Hilfe eines kleinen Tellers Rondellen von 15 cm x ausschneiden
 - . Füllung in die Mitte der Rondellen verteilen, etwas Rand frei lassen. Ränder mit Eiweiss bepinseln. Rondellen überschlagen, so dass Halbmonde entstehen. Ränder gut andrücken
 - . Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit Eigelb bepinseln
 - . In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen
- . Peperoni waschen, entkernen und in Streifen schneiden
- . Mit der Salatsauce anrichten und kleine Portionen in die gewaschenen Salatblätter füllen
- . Empanadas zusammen mit dem Peperoni-Salat anrichten und servieren

Rezept für ca. 20 Empanadas

Argentinischer Eintopf



Zutaten:

2,5 Kg Rindfleisch zum Schmoren
400 g blaue Weintrauben
4 Pfirsiche
500 g Mais (Büchse)
4 Peperoni
500 g Zucchini
1 Kg Kartoffeln
2 Bund Suppengemüse (Ruebli, Sellerie, Peterlie, Lauch)
5 dl Weisswein
1 L Fleischbrühe
Basilikum, Majoran
2 TL Pfefferkörner, Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt
4 Knoblauchzehen, 4 Zwiebeln
Bratfett
600 g Tomaten

Zubereitung:

- . Fleisch in Bratfett anbraten. Zwiebelwürfel und zerdrückten Knoblauch mitdünsten
- . Kräuter und Gewürze zugeben
- . Mit Brühe und Wein aufgiessen und 1,5 Stunden schmoren lassen
- . Suppengemüse klein schneiden, Kartoffeln schälen und würfeln. Peperoni und Zucchini in Stücke schneiden
- . Alles zum Fleisch geben und weitere 20 Minuten schmoren lassen
- . In den letzten 5 Minuten den abgetropften Mais, die geschälten und in Spalten geschnittenen Pfirsiche, die halbierten, entkernten Trauben sowie die geschälten und geviertelten Tomaten dazu geben
- . Alles nochmals erhitzen und vor dem Servieren nochmals abschmecken

Martín Fierro



Zutaten:

400 g Vollrahm
400 g Vanilleeis
800 g Erdbeeren
Zucker
Brandy
Frische Minzeblätter

Zubereitung:

- . Den Rahm schlagen und mit dem Vanilleeis vermischen.
- . In 4 Portionenschüssel füllen und bis kurz vor dem Servieren ins Tiefkühlfach stellen
- . Erdbeeren mit Zucker bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen
- . Mit Brandy flambieren und über das Eis geben
- . Mit Minzeblättern und ein wenig Schlagrahm garnieren

Dessert ist nach dem Gaucho Martin Fierro benannt, der Hauptfigur des gleichnamigen epischen Gedichts von José Hernández und gilt als das argentinische Nationalepos



https://de.wikipedia.org/wiki/Mart%C3%ADn_Fierro#Handlung_nach_Hern.C3.A1ndez



- . 43,8 Millionen Einwohner, Hauptsprache Spanisch, Hauptstadt Buenos Aires
- . 15,2 Einwohner pro km², Lebenserwartung ca. 77 Jahre
- . Unabhängig seit 1814 (von Spanien). Nationalfeiertag am 25. Mai
- . Fläche von 2,78 Millionen km², nach Brasilien der zweitgrößte Staat Südamerikas
- . Die Ausdehnung von Norden nach Süden beträgt knapp 3'700 km, von Westen nach Osten an der breitesten Stelle ca. 1'420 km. Argentinien grenzt im Osten an den Atlantischen Ozean, im Norden an Bolivien und Paraguay, im Nordosten an Brasilien und Uruguay und im Westen an Chile
- . Der höchste Berg des amerikanischen Kontinents, der Aconcagua mit 6962 m Höhe und die beiden höchsten Vulkane der Erde, der Ojos del Salado mit 6880 m und der Monte Pissis mit 6795 m liegen ebenfalls in Argentinien
- . Beliebte Sportarten sind Fussball, Rugby, Polo. Argentinien war 2x Fussballweltmeister