



Hobby Köche Obstalden

22. 2. 2010

Franz Leupi

Rüebli - Kokos - Suppe

Cherrytomaten - Salat

Speckrösti mit Sbrinz

Apfelsaftcreme

Rüebli - Kokus - Suppe

Für 4 Personen

½ l	Bouillon
300 g	Rüebli
½ l	Kokosnussmilch

Rüebli sehr fein schneiden.

Bouillon, Kokosmilch und die klein geschnittenen Rüebli zusammen aufkochen.

Nach ca. 10 Min. mit Stabmixer fein pürieren.

Je nach Bedarf mit Bouillonwürzmischung nachwürzen.

Speckrösti mit Sbrinz

Für 2 Personen

500 g Gschwellti vom Vortag
½ TI Salz
60 g Bratspeck
100 g Zwiebeln
1 Ei Bratbutter
1 dl Milch
2 Eier
40 g Geriebener Sbrinz
½ TI Salz, wenig Pfeffer
½ Bund glattblättrige Petersilie



Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel reiben, salzen, beiseite stellen.



Milch, Eier und Sbrinz gut verrühren, würzen. Guss mit den geriebenen Kartoffeln mischen. Speck in ca. 2 cm breite Stücke schneiden, in Bratpfanne knusprig braten.



Zwiebeln in Streifen schneiden, begeben, kurz andämpfen.

Bratbutter begeben, schmelzen, Kartoffeln begeben, mischen.

Rösti bei mittlerer Hitze auf einer Seite ca. 10 – 15 Min. braten, dabei mit der Bratschaufel zu einem Kuchen formen.

Mit Hilfe eines Tellers wenden.

Noch mal zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 – 15 Min. fertig braten. Petersilie grob hacken, darüber streuen.

Apfelsaftcreme

Für 4 Personen

2 Eier
4 Esslöffel Zucker
5 dl Apfelsaft
1 ½ gehäufter Esslöffel Maizena
Saft von ½ Zitrone
1 dl Rahm

Die Eier und den Zucker in einer Schüssel mit der Küchenmaschine zu einer sehr hellen, dicklichen Creme schlagen.

1 dl Apfelsaft abmessen. Das Maizena beifügen und rühren.

Dann die restlichen 4 dl Apfelsaft dazugiessen und alles zur Eiercreme rühren.

Die Creme in eine Pfanne geben. Die Herdplatte auf höchster Stufe einschalten.

Die Creme unter ständigem Rühren mit einem Schwingbesen zum Kochen bringen, bis sie dicklich wird.

Dann sofort in eine Schüssel umgiessen und den Zitronensaft dazurühren.

Die Creme unter häufigem Umrühren abkühlen lassen.

Den Rahm steif schlagen.

Mit einem Schwingbesen unter die ausgekühlte Creme rühren.

Die Creme bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

