



Herbstsalat

Hackbraten mit Bergkäse

Nudeln

Saison Gemüse

Marroni-Quarkcreme mit Kirsch

Herbstsalat

Salat waschen, rüsten

Pfeffer

¼ Zwieble gehackt

½ Knoblauchzehe gepresst

Salz

2 EL Essig

5 EL Oel 2

Hackbraten mit Bergkäse

Vor und zubereiten: ca. 40 Min.

Schmoren ca. 40 Min.

(4 Pers.)

100 g Weissbrot, ohne Rinde, zerzupft

1 ¼ dl Milch, warm

1 EL Butter

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

4 EL Petersilie, fein gehackt

1 EL Salbei, fein gehackt

400 g Hackfleisch, (Rind, Kalb und Schwein)

100 g Kalbsbrät

1 Ei, verklopft

100 g Bergkäse, in 1 cm grossen Würfeli

1 TL Senf

¾ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

4 EL Paniermehl

1 EL Bratbutter

1 dl Weisswein

1 dl Wasser

1 Zweiglein Salbei

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

- 1) Brot ca. 30 Min. in der Milch einweichen, gut ausdrücken, mit einer Gabel fein zerdrücken
- 2) Butter in einer weiten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Kräuter begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen, herausnehmen, in eine grosse Schüssel geben, etwas abkühlen.
- 3) Brot, Fleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer begeben, Masse von Hand sehr gut kneten, Braten formen, im Paniermehl wenden.
- 4) Bratbutter in derselben Bratpfanne heiss werden lassen. Braten bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. rundum anbraten.
- 5) Weisswein, Wasser und Salbei begeben, aufkochen. Braten zugedeckt ca. 40 Min. bei 180° schmoren lassen, von Zeit zu Zeit mit Sauce übergiessen. Braten herausnehmen, tranchieren. Salbei herausnehmen, Sauce mit dem Mixstab pürieren, dazu servieren.

Kochabend 24. September 2007 – Schagg Heussi

Nudeln

500 g Nudeln im Salzwasser kochen

Saison Gemüse

Im Salzwasser weich dämpfen
mit Butter verfeinern

Marroni Quarkcreme mit Kirsch

Für 4 Personen

50 g Zucker
3 EL Wasser
200 g tiefgekühlte Marroni
2 EL Wasser
1 TL Zitronensaft
100 g Halbfettquark
1 EL Zucker
1 ½ EL Kirsch
1 ½ dl kalter Halbrahm
Schokoladepulver zum Verzieren

- 1) Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein goldbrauner Caramel entsteht, Pfanne von der Platte nehmen
- 2) Marroni, Wasser und Zitronensaft zufügen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. weich köcheln. 4 Marroni für die Verzierung beiseitelegen. Rest auskühlen lassen, mit dem Stabmixer pürieren. Quark, Zucker und Kirsch begeben.
- 3) Rahm steif schlagen. $\frac{3}{4}$ davon sorgfältig unter die Creme ziehen. Creme zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Creme mit beiseitegelegten Marroni, restlichem Rahm und Schokoladepulver verzieren.