



Kochabend 24. Februar 2003

Wirz-Minestrone

Pastetli "DAME BLANCHE"

mt Broccoli + Rüepli

Rahmäpfel

WIRZ-MINESTRONE

Für 4 Pers. als Mahlzeit / Für 8 Pers. als Vorspeise

Einlegen Bohnen: 8-10 Stunden

Vorbereiten: 15 Minuten

Kochen: 1 ½ – 1 ¾ Std.

150 g getrocknete Borlotti- oder Canellini-Bohnen

500 g Wirz

1 mittlere Zwiebel

4 Knoblauchzehen

75 g magere Bratspeckscheiben

4 Essl. Olivenöl

1 Essl. Tomatenpüree

1 ½ l Bouillon

1 Rosmarinzweig

125 g kleine Teigwarenmuscheln oder Hörnli

Salz, schw. Pfeffer aus der Mühle

1. Die Bohnen 8-10 Std. mit kaltem Wasser bedeckt einweichen
2. Den Wirz rüsten, dabei grobe Strunkteile wegschneiden. Das Gemüse in feine Streifen schneiden.
3. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
4. Die Bratspeckscheiben in feine Streifen schneiden. Mit dem Olivenöl in eine grosse Pfanne geben und unter wenden 3-4 Minuten braten.
5. Zwiebel und Knoblauch hineingeben und kurz mitrösten. Dann den Wirz und das Tomatenpüree beifügen und unter Wenden weiterdünsten, bis das Gemüse leicht zusammengefallen ist.
6. Die Bouillon dazugiessen und die gut abgetropften eingeweichten Bohnen sowie den Rosmarinzweig beifügen. Die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer 1 ½ - 1 ¾ Std. leise kochen lassen.
7. Wenn die Bohnen weich sind, die Teigwaren dazugeben und die Suppe mit Salz sowie Pfeffer pikant abschmecken. Noch so lange kochen lassen, bis die Teigwaren bissfest sind.

Tipp: wesentlich schneller (in 30-45 Minuten) ist die Suppe zubereitet, wenn man die Bohnen aus der Dose verwendet; diese vor Beigabe unbedingt kurz unter kaltem Wasser abspülen.

PASTETLI „DAME BLANCHE“

8-10 Pastetli

vor dem Füllen bei sehr guter Hitze (250 Grad)
rasch im Ofen aufbacken

Sud:

1 ½ l Wasser

1 Teel. Salz

6 Pfefferkörner, zerdrückt

1 Lorbeerblatt

1 Nelke

zusammen aufkochen

400 g Kalbfleisch, z. B. Laffe
oder Hals, am Stück

beigeben, aufkochen, evt. abschäumen

1 kleinen Lauch

1 kleines Stück Sellerie

1 kleines Rüebli

beigeben, mitkochen. Kochzeit je nach Dicke
des Fleischstückes 35-50 Min. (Kalbfleisch ist
saftiger, wenn es nicht zu weich gekocht wird).

Sauce:

200 g frische Champignons, geviertelt

1 Zitrone, Saft

½ Teel. Salz

in der Saucenpfanne zugedeckt langsam
aufkochen, 2 Minuten kochen, mit der
entstandenen Flüssigkeit in eine Tasse geben.

2 Essl. Planta Margarine

in derselben Pfanne schmelzen

2 – 3 Essl. Mehl

beigeben, kurz andünsten, leicht auskühlen
lassen

½ dl Weisswein

dazugießen, unter Rühren aufkochen

4 dl Flüssigkeit

(Sud und Pilzflüssigkeit)

dazusieben, 10 Minuten köcheln lassen

Streuwürze

abschmecken

1-2 dl Kaffeerahm oder Rahm

zum Verfeinern beigeben.

Fleisch in Würfelchen schneiden, mit den Pilzen
in die leicht kochende Sauce geben, erhitzen, in
die heissen Pastetli füllen

Broccoli:

Broccoli sorgfältig rüsten und in Salzwasser oder Bouillon kochen, mit Butter über-
schmelzen.

Rüebli:

Rüebli in Stengeli schneiden, in Salzwasser weichkochen. Mit etwas Butter mischen.

RAHMAEPFEL

Für 6 Pers.

6 grosse Aepfel

6 Essl. Zucker

1 Teel. Zimtpulver

2 Becher Vollrahm (ca. 3 ½ dl)

1. Die Aepfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse sorgfältig ausstechen, ohne den Apfel zu verletzen.
2. Eine Gratinform grosszügig ausbutteren. Die Aepfel mit der Schnittfläche nach oben in die Form legen.
3. Den Zucker und das Zimtpulver mischen. Ueber die Apfelhälften streuen. Dann soviel Rahm in die Kerngehäuse-Höhlung gissen, bis etwas davon über die Aepfel hinweg in die Form läuft.
4. Die Aepfel im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 30 Min. backen; sie sollen eine goldbraune Oberfläche haben. Heiss servieren.

Viel Spass bim chochä wünscht Uech
dr' Andi