



Kochabend 28. Oktober 2002

**Schinkengipfeli
mit Herbstsalat**

**Sauerkraut San Franzisko
mit Rippli geräucht**

**Meringue sur
crème de marrons**

Schinkengipfeli mit Herbstsalat

Für 16 Stück: 2 Pakete rund ausgewallter Kuchenteig (je ca. 250 g, ca. 32 cm Durchm.)

Füllung

200 g Rahmquark

in einer Schüssel verrühren

150 g Schinken, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Bund Petersilie, fein gehackt

¼ Teel. Salz, wenig Pfeffer

alles begeben, gut mischen

1 Eiweiss, leicht verklopft

zum Bestreichen der Teigländer

1 Eigelb, verdünnt

zum Bestreichen der Gipfeli

Formen: Teigronellen in je 8 „Kuchenstücke“ schneiden. Füllung gleichmässig darauf verteilen. Ränder mit Eiweiss bestreichen. Stücke zur Spitze hin aufrollen. Enden einlegen und gut zusammendrücken. Gipfeli auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen.

Backen: 20-25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Sauerkraut San Franzisko:

(im Dampfkochtopf)

1 Essl. Dorina-frit

erhitzen

50 g Schinkenwürfeli

anbraten

1 Zwiebel, feingehackt

dämpfen

750 g – 1 kg Sauerkraut

beifügen, gut andämpfen

1 Apfel, gerieben

1 dl Wasser

beifügen

im Dampfkochtopf 25-30 Min. kochen,
Topf abkühlen, dann öffnen

2 Essl. Sultaninen

1 Tasse Ananas-Stücklein

mit dem Sauerkraut mischen und gut heiss
werden lassen. Zuviel entstandene Flüssigkeit
abgiessen.

wenig Ananassaft

zum Abschmecken

Anmerkung: Nach Belieben mit leicht angebratenen Ananasscheiben garnieren. Kann auch in gewöhnlicher Pfanne auf dem Herd oder im Römertopf im Ofen zubereitet werden. Man muss aber mit dreimal längerer Kochzeit rechnen.

Beilagen: Salzkartoffeln

Rippli geräucht:

In Alu-Folie verpackt im Backofen backen – ca. 1 ½ Std. bei 200 Grad.

Meringue sur cème de marrons

Vorbereitungszeit: 40 Min.

Kochen: 5-10 Min.

Zutaten für 4 Personen:

1 Apfel (ca. 100g)

½ dl Weisswein

½ Teel. Zimt

1 Paket Marroni-Püree tiefgekühlt,
aufgetaut (220 g)

½ Becher sauren Halbrahm
(à 1,8 dl)

100 g Bloc-Schokolade

1 Teel. Margarine (5 g)

32 Stück Arni-„Baby-Meringues“
(ca. 100 g = ¾ Beutel)

Zubereitung: Apfel schälen, halbieren. Kerngehäuse entfernen und in dünne Schnitze schneiden. Mit dem Wein und dem Zimt in eine Pfanne geben und zugedeckt 5-10 Min. weich kochen. Etwas auskühlen lassen, pürieren.

Das Marroni-Püree mit dem sauren Halbrahm und dem Apfel zu einer Creme verrühren und diese kalt stellen.

Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Margarine und 1 Essl. Wasser im Pfännchen schmelzen. Je 2 Meringue-Schalen an der glatten Fläche mit etwas Schokolade zusammenkleben.

Zum Anrichten die Marroni-Creme auf 4 flache Teller verteilen, je 3 doppelte Meringue-Schalen darauf anrichten und mit der restlichen flüssigen Schokolade verzieren. Sofort servieren.

„Guät kochä“
wünscht Uech dr Schagg