



# Hobby-Köche Obstalden

**Kochabend vom 26. Oktober 2015**

Begleitung und Betreuung: Matthias Güdel

## 1. Gang

Staudenselleriesuppe  
mit Birnenspalten  
(Landlust)

## 2. Gang

Kartoffelwähe  
(Betty Bossi)

## 3. Gang

Herbstliche Nesselrode

# Staudenselleriesuppe mit Birnenspalten

Für 4 Personen

## SUPPE

5 Stangen Staudensellerie  
1 mehligkochende Kartoffel  
2 Zwiebeln  
700 ml Gemüsebrühe  
200 ml Rahm  
Salz und Pfeffer

## Birnenspalten

1-2 Birnen  
1 EL Butter  
2 TL Zucker

## Ausserdem

Butter zum Andünsten

**Für die Suppe** den Sellerie putzen, waschen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Zwiebeln schälen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Sellerie und Kartoffeln zufügen. Unter Rühren etwa 5 Minuten mitdünsten. Brühe und Rahm zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

**Für die Birnenspalten** die Birnen waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Birnenspalten darin von beiden Seiten anbraten. Zucker drüberstreuen, etwas karamelisieren lassen, dann vom Herd nehmen.

Die Suppe fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Birnenspalten garniert servieren.

**Tipp:** ein wenig Gorgonzola-Käse verleiht der Suppe eine würzige Note. Den Käse zerbröckeln und in der Suppe schmelzen lassen.

# Kartoffelwähe

für 4 Personen

## Füllung

600 g geschwollte Kartoffeln vom Vortag	schälen, an der Röstiraffel reiben
50 g geriebener Sbrinz	zugeben, mischen
1 Esslöffel Butter	in der Bratpfanne warm werden lassen
1 grosse Zwiebel, fein gehackt	
1 Knoblauchzehe, gepresst	beigeben, andämpfen
1 Bund Petersilie, fein gehackt	
1 Esslöffel frische oder 1 Teelöffel getrocknete Majoranblättchen	beigeben, mitdämpfen, etwas auskühlen, zu den Kartoffeln geben

## Guss

1 dl Milch	
1 Becher saurer Halbrahm (180 g)	
2 Eier	
1 Teelöffel Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
frisch geriebener Muskat	alles mit dem Schwingbesen gut verrühren, unter die Kräuter-Masse mischen
150 g Tilsiter, gewürfelt	auf den ausgewallten Teigboden verteilen, wie auch die Füllung.
100 g Schinkenwürfeli	über die Füllung verteilen.

**Backen:** ca. 30 Minuten auf der untersten Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

# Nesselrode

pro Person

2 Kugeln Vanilleglacé	
1 dl Rahm geschlagen	
1 Merinqueschale (Chemmeribodenbad)	
ca. 100 g Vermicelle	hübsch und dekorativ auf einem Glas-teller servieren !