Sommerzeit - Burgerzeit

****

Kalte Rucolabuttermilchsuppe mit Parmesanchips

****

Pulled Chickenburger mit Fächerkartofflen

****

Echter Wiener Eiskaffee

****

Jetzt einchecken

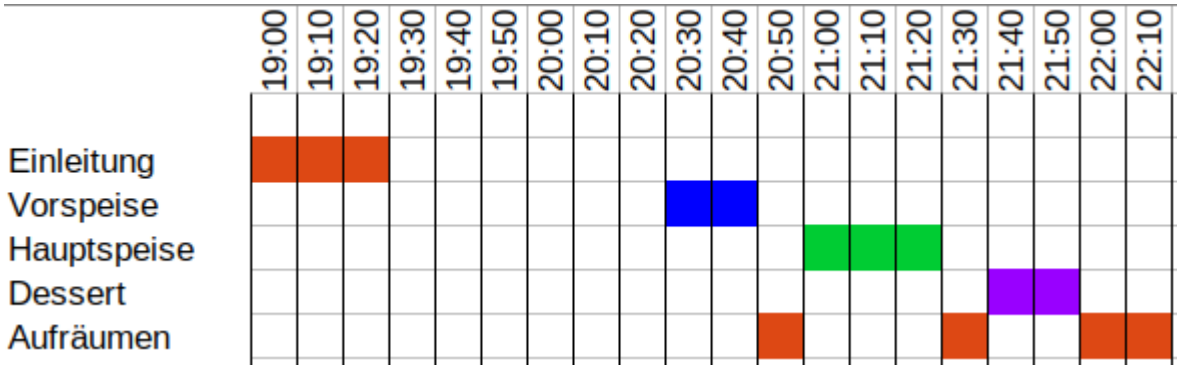
Glattgold – Brauerei Hardwald

Villa Antinori Toskana Weiss 2020

Villa Antinori Toskana Rot 2018

Chochete vom 27.08.2021 mit Christian, Noldi, Dominik und Roger

Vorschlag für groben Zeitplan



Gruppeneinteilung

Team 1 (Eingang)	Team 2	Team 3	Team 4 (Fenster)
Christian	Noldi	Dominik	Roger
Stephan	Jörgen	Stefan	Alain
René	Münti	Hans	François
Taschi	Reto	Björn	Kurt
Marc	Fritz		

Kalte Rucola-buttermilchsuppe mit Parmesanchips

75 g	**Rucola**
7,5 dl	**Buttermilch**
0,5	**Saft einer halben Zitrone**
1 Prise	**Cayennepfeffer**
3 TL	**Zucker**
3 EL	**Ahornsirup**

Rucola putzen und abtropfen. Danach grob zerkleinern. Zusammen mit der Buttermilch, dem Zitronensaft, dem Ahornsirup und dem Zucker fein pürieren. Anschliessend mit Salz und wenig Cayennepfeffer abschmecken. Suppe bis zum Anrichten kühlstellen.

50 g	**Parmesan**

Parmesan reiben. Eine Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen. Guetzliform in Pfanne stellen und Parmesan darin schmelzen lassen. Sobald sich eine leichte Kruste gebildet hat, die Parmesanchips vorsichtig aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Wiederholen bis ca. 3 Chips pro Person vorhanden sind.

Suppe kalt mit Parmesanchips servieren.

Tipp 1: Im Sommer Suppenteller in einen grösseren Teller mit Crushed Ice stellen und so servieren.

Tipp 2: Stellt euch das Herstellen der Paremsanchips wie die Grossmutter beim Fondue vor. Nehmt sie also erst raus, wenn sie eine gewisse Festigkeit erreicht haben.

Pulled Chickenburger mit Fächerkartoffeln

Burger:

3 TL	**Hühnerbouillon**	Zutaten links zusammenschütten und aufkochen.
2 EL	**Brauner Zucker**	
1 TL	**Kreuzkümmel**	
1 TL	**Süsses Paprikapulver**	
½ TL	**Chillipulver**	
¼ TL	**Salz**	
¼ TL	**Zimt**	
5 EL	**Weissweinessig**	
2 l	**Wasser**	
2	**Hühnerbrüste**	Hühnerbrüste hineingeben. Sicherstellen, dass alles Fleisch bedeckt ist. Anschliessend für 40 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen.
		Anschliessend Hühnerbrüste aus der Flüssigkeit herausnehmen und mit zwei Gabeln auseinander zupfen.
20 ml	**Mayonnaise**	Hälfte der Flüssigkeit nach Zugabe von Mayonnaise auf weniger als die Hälfte reduzieren. Anschliessend die Fleischstreifen wieder mit der Flüssigkeit vermengen.
4	**Burgerbrötchen**	Aufschneiden und kurz in Butter anbraten
1	**Tomate**	In Scheiben schneiden und je eine Scheibe auf den Burger legen
		Pulled Chicken darüber verteilen
4 Scheiben	**Emmentaler**	Darauflegen
250 g	**Rotkraut**	Im Wasserbad erwärmen und auf den Emmentaler geben

Fächerkartoffeln:

4	**Kartoffeln (festkochend)**	Falls nötig der Länge nach halbieren. Dann fein einschneiden (aber nicht durchschneiden) und in eine eingefettete Auflaufform geben
4 EL	**Olivenöl**	Vermengen und über die aufgeschnittenen Kartoffeln geben
1 TL	**Salz**	
wenig	**Gewürze**	
		50 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad backen.

Echter Wiener Eiskaffee

1-2 Tassen	**Kaffee**	Kaffe brühen Tipp: Je nach Lust und Uhrzeit mit oder ohne Koffein
1 Tablette	**Süssstoff**	Zugeben, verrühren und dann Kaffee kalt stellen
1 Prise	**Puderzucker**	
125 ml	**Vollrahm**	Zusammen mit dem Puderzucker zu Schlagrahm verarbeiten (für 4 Portionen)
2 Kugel	**Vanille Eis**	Dem Kaffee zugeben und mit der Schlagrahm bedecken
1	**Eiswaffel**	Eiskaffee damit garnieren
	Topping	Nach Lust und Laune Eiskaffee verfeinern
	Tipp 1:	In Österreich spricht man meistens von Schlagobers statt Schlagrahm oder Schlagsahne.
	Tipp 2:	In Italien oder im Engadin erhält man was Ähnliches, wenn man einen Affogato al caffè bestellt