

Alain, Münti und Ivan als Gehülfe
Chefkoch Kurt plus
Glattchuchi-Teilnehmer

Bülach, 15. März 2024

Männerchuchi mit Würzi

Rüebliuppe mit Curry

- 2 EL Bratbutter (nicht gehäuft)
- 1 1 Zwiebel, mittelgross, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Prise Zucker
- 500 g Rüebli, (waschen evtl. schälen, in kleinere Stücke schneiden)
- ½ dl Weisswein
- 1½ EL Currypulver, z.B. Madras (gestrichen, mild)

- 8 dl Hühner- oder Gemüsebouillon (heiss)

- 1/4 dl Vollrahm begeben
- 2 Esslöffel Crème fraiche darunterziehen



Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Rüebli begeben und dünsten/andämpfen, Zwiebel und Knoblauch, Currypulver und Prise Zucker begeben und mitdünsten – alles ca. 3 bis 4 Minuten. Mit Weisswein ablöschen und mit der heissen Bouillon auffüllen. 25 bis 30 Minuten auf kleinem Feuer fertig köcheln. Das Ganze zu Suppe pürieren, Rahm und Crème fraiche dazugeben, kurz aufkochen, würzen nach Bedarf (Salz, Pfeffer).

Peterli gehackt als Deko darüber streuen.

Suppe heiss mit Baguettebrotstückchen servieren – en Guete!

Menü - Hacktätschli vom Kalb, Kartoffelstock mit Sellerie, dazu Saisongemüse als Beilage

Hacktätschli - Zutaten für 4 Personen – so wird's gemacht

- 650 g Hackfleisch vom Kalb (z.B. Laffe, 2x dur dä Wolf)
- 150 g Brät
- 1 Ei
- 2 EL Paniermehl

...dies alles mal in eine Teigschüssel geben, würzen,
mit Salz und Pfeffer, dann...

- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 1 Bund Peterli, fein gehackt
- 1 Peperoncini, (nicht allzu scharf), ganz fein gehackt
- 1 Peperoni rot (klein), ganz klein gehackt
- 1 Peperoni grün (klein), ganz klein gehackt



in Bratpfanne mit Butter (30 g) 10 Minuten dünsten, a u s k ü h l e n lassen und dann auch in Schüssel zum Fleisch geben und alles zusammen gut durchmischen/kneten. Bällchen zu je zirka 80 g von Hand formen.

Braten im Bratbutter in Bratpfanne, auf jeder Seite ca. 12 Minuten braten (mittlere Stufe), aus Bratpfanne nehmen und auf separaten Teller warmhalten. Jetzt Sauce in Bratpfanne machen: Bratensauce/Fond mit wenig Weisswein ablöschen, dann 2,5 dl Wasser (heiss) mit Bratensauce vermischen und zugeben 2 dl Saucenhalbrahm dazugeben, vermischen und kurz aufkochen Hacktätschli wieder in Bratpfanne zurücklegen.

Kartoffelstock mit Sellerie

- 1 kg Kartoffeln (mehlig) plus 1 halber Sellerieknollen, geschält und in Stücke schneiden (vierteln), dann in 1 Liter Salzwasser (halber EL Salz gestrichen) ca. 15 Min. weichkochen. Nicht plüderig! Wasser ableeren und durchs Passe-vite treiben
- ca. 2 dl Milch begeben
- 30 g Butter begeben
- ½ dl Vollrahm begeben - alles mit der Loch-Holzkelte oder Schwingbesen rühren und warm (servierbereit) halten, würzen mit Salz, Muskatnuss und wenig Pfeffer

Gemüse als Beilage

200 g Rüebli
200 g Broccoli
200 g Kohlräbli alles gut waschen

Rüebli schälen, vierteln und in längliche Stücke schneiden (ca. 5 cm). Broccoli und Kohlräbli in Stücke «zerlegen»/schneiden, beides mit wenig Wasser und Gemüsebouillon max. 25 Minuten in Pfanne garköcheln auf mittlerer Stufe. Mit etwas Peterli garnieren. Alles anrichten und servieren auf vorgewärmtem Teller.

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Saisonfrüchten und Schlagrahm

Sirup

1dl Wasser
2 EL Zucker (gestrichene Esslöffel)
1 EL Limetten- oder Zitronensaft
½ dl Marascino
1 Vanillestengei
 alles aufkochen, in Schüssel geben, abkühlen lassen.

Früchte waschen (ca. 800 g) und mundgerecht rüsten:
5 Datteln, 3 Feigen, Trauben weiss, Heidelbeeren,
halbe Mango, 1 Kiwi, 1 Orange (vorab kurz aufkochen),
1 Apfel, 1 Pfirsich, evtl. Erdbeeren
oder frische Ananas, Abreib von halber Limette/Zitrone.
Ganz am Schluss vor servieren 1 Banane dazugeben.

In Sirup geben, kurz alles umrühren und 90 Minuten stehen lassen.

2 dl Schlagrahm steif schlagen, Mandeln rösten und servieren!

