



Chochete vom 13. Februar 2026

Chefe: Roger
Gehülfen: Alain, René, Taschi

Einfach (aber) **raffiniert!**

für 4 Personen
* * *

Marronisuppe mit Salsiz

* * *

Schwabenknödel mit Kartoffelsalat

(Familienrezepte aus dem Krieg (Knödel: Würsch-Maurer) und aus Norddeutschland (Salat: Zysk))

* * *

Apfel im Schlafrock mit Marzipan-Nuss-Cranberry-Füllung

En Guete!

Marronisuppe mit Salsiz

Zutaten:

je 1	kleinere Rüebli, Zwiebel, Kartoffel
60 gr	Stangensellerie
180 gr	tiefgekühlte Marroni
6 dl	Bouillon (Gemüse, oder auch gemischt)
100 gr	Salsiz
1.25 dl	Rahm
	Salz / Pfeffer / etwas Butter



Zubereitung:

1. Zwiebel, Kartoffel und Rüebli schälen. Zwiebel grob hacken, Rüebli, Kartoffel und Stangensellerie stückeln. Alles in einer Pfanne mit Butter andämpfen. Marroni kurz mitdämpfen. Bouillon dazugeben und aufkochen. Hitze reduzieren und zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln; danach pürieren.
2. Salsiz schälen und in kleinere Würfel (ca. 5 mm) schneiden. In Bratpfanne ohne Fett kurz anbraten, herausnehmen; auf Haushaltspapier abtropfen.
3. Rahm flaumig schlagen und die Hälfte unter die Suppe rühren, abschmecken, heiss werden lassen.
4. Suppe anrichten und mit Salsizwürfeli und Rahm garnieren.

Schwabenknödel mit Kartoffelsalat

Zutaten (Knödel):

- | | |
|---|--|
| 4 | Servelat (+ evtl. ½) |
| 1 | Brotzipfel (alt, hart) |
| 1 | mittlere Zwiebel |
| 1 | Bund Petersilie |
| 1 | Ei |
| | Mehl, Salz, Pfeffer, Aromat,
Butter |



Zubereitung:

1. Servelat schälen und in 4 Stücke schneiden, Brotzipfel in 2-3 Stücken in Wasser aufweichen. Zwiebel in Stücke schneiden, Petersilie grob rüsten.
2. Die Zutaten abwechselungsweise mit dem ausgedrückten Brot durch den Fleischwolf drehen; Mousse in eine grosse Schüssel geben.
3. Ei, Mehl (1-2 EL) und Gewürze dazugeben und mit einer Lochkelle gut mischen.
4. Etwas Mehl auf Tisch und in Hände; Mousse in tennisballgrosse Kugeln formen.
5. Die Knödel vorsichtig in heisses Salzwasser geben und warten, bis sie obenauf schwimmen; dann rasch mit Tropfkelle herausnehmen und sofort anrichten.
6. Butter in Pfanne braun werden lassen (parallel vorbereiten) und über die Knödel giessen.
7. Rasch und heiss servieren!

Kartoffelsalat

Zutaten:

650 gr	Kartoffeln, festkochend
1	Zwiebel, fein gewürfelt
2	Essiggurken; fein gewürfelt
2	Eier, hart gekocht, gewürfelt
80 gr	Joghurt
100 gr	Mayonnaise
0.75 dl	Essiggurkensaft (alternativ Essig)
1.5 EL	Senf mild
½ Bund	Petersilie (oder Schnittlauch) gehackt



Zubereitung:

1. Kartoffeln mit Schale am Vortag weichkochen, schälen und über Nacht abkühlen lassen.
2. Kartoffeln in Scheiben schneiden und in Schüssel geben.
3. Zwiebel, Essiggurken, Senf mit Essiggurkenwasser vermischen, einmal aufkochen lassen und heiss über die Kartoffelscheiben giessen und vermengen.
4. Mayonnaise mit dem Joghurt verrühren und mit Salz/Pfeffer abschmecken. Zum abgekühlten Salat dazugeben. Eier dazugeben, alles nochmals gut vermengen. Petersilie oder Schnittlauch darüber streuen.

Chochete vom 13. Februar 2026

Apfel im Schlafrock mit Marzipan-Nuss-Cranberry-Füllung; (serviert mit Zimtrahm)

Zutaten:

4	kleinere, süß-säuerliche Äpfel (Boskoop, Elstar, Braeburn)
1 Rolle	Blätterteig (rechteckig)
	1 Ei / 1 EL Rahm
60 gr	Marzipanrohmasse
40 gr	gehackte Wal- oder Haselnüsse
2 EL	fein gehackte Cranberries (oder Rosinen)
1 TL	Zitronenabrieb / 1 TL Zitronensaft
2 TL	Zimt
6 EL	Puderzucker
1.25 dl	Rahm
1 EL	Ahornsirup oder Honig
1 TL	Rum oder Calvados



Zubereitung:

1. Äpfel schälen (optional), Kerngehäuse sauber ausstechen (Unterseite nicht durchstechen, damit die Füllung nicht ausläuft).
2. Marzipan fein zerzupfen; mit Nüssen, Cranberries, Zitronenabrieb, 1 TL Zimt, Ahornsirup, Rum und 1 Prise Salz zu einer weichen Masse verkneten. Die Masse in 4 Portionen teilen und in die Äpfel drücken (allenfalls, etwas Masse als «Boden» nutzen).
3. Blätterteig in 4 Quadrate schneiden; Äpfel mittig platzieren; Teig (Rand mit wenig Wasser und Pinsel bestreichen) nach oben ziehen und leicht zusammendrücken/zusammendrehen. Mit Resten dekorieren. Ei mit Rahm verquirlen, Teigpakete damit bepinseln.
4. 25-30 Minuten bei 200° Ober-/Unterhitze backen (bis Teig goldbraun ist).
5. Glasur: Ca. 10 Minuten ruhen lassen; Puderzucker (4 EL) mit Zitronensaft (1 EL) in kleiner Schüssel mit Löffel verrühren, mit Wasser soweit verdünnen, dass es eine schöne, streichbare Glasur ergibt; auf warmen Gebäck verteilen; lauwarm servieren.
6. Zimtrahm: Rahm gut gekühlt in kalter Schüsselaufschlagen; wenn er beginnt dick zu werden, Puderzucker (1 EL) /Zimt (1 TL) vermischt einrieseln lassen; weiter schlagen, bis er mittelsteif ist. Allenfalls mit mehr Zucker/Zimt oder Ahornsirup abschmecken (hält im Kühlschrank 4-6 Stunden).