



Kochabend 27. Juni 2016

Menü: Melone mit Schinken und Mozzarella Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti Jogurt-Creme mit Früchten

Melone mit Schinken und Mozzarella

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Honigmelone (400 g)
- 2 EL Zitronensaft
- 2 TL Honig
- 1 Prise Paprikapulver
- 250 g kleine Mozzarella Kugeln
- 8 Scheiben roh geräucherter Schinken
- 1/2 Bund Basilikum
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

- 4 Kalbsbratwürste
- 4 mittel grosse Zwiebeln, in Ringen schneiden
- Butter
- 1-2 EL Mehl
- 1 EL Tomatenpüree
- 1,5 dl Rotwein
- 1,5 dl Bouillon
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Würste einschneiden, in einer Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze für etwa 10 Minuten erwärmen.
2. Zwiebeln in Butter dünsten. Mit Mehl bestäuben, gut mischen.
3. Tomatenpüree begeben und 1-2 Minuten rösten.
4. Mit Rotwein ablöschen
5. Bouillon dazu giessen, zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken.
6. Bratwürste bei hoher Hitze auf allen Seiten braten, bis sie eine schöne Kruste haben. Mit Sauce anrichten.

Jogurt-Creme mit Früchten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

4 Gläser von je 2 dl Inhalt

Früchte:

4 EL Wasser

1 EL Zitronensaft

2–3 EL Zucker

1 rotschaliger Apfel, z.B. Jonagold, gerüstet,
klein gewürfelt

250 g tiefgekühlte Himbeeren, aufgetaut



Jogurt-Crème:

150 g Rahmjogurt nature

2–3 EL Zucker

½ Zitrone, abgeriebene Schale

1,5 dl Rahm, steif geschlagen

einige aufgetaute Himbeeren zum Garnieren

Zubereitung

1. Früchte: Wasser mit Zitronensaft und Zucker aufkochen. Apfelwürfel darin knapp weich kochen, auskühlen lassen. Himbeeren mit Apfelwürfeln und Saft in Gläser füllen.
2. Crème: Jogurt mit Zucker und Zitronenschale verrühren, Rahm sorgfältig darunterziehen. Die Crème über die Früchte verteilen, garnieren.

Ä GUETÄ WÜNSCHT ÜCH DR FRITZ