



Hobby Köche
Obstalden
Kochabend vom
25. 02. 2019

Rüebli-Ingwer-Suppe

Rindsschnitzel mit Pfefferrahmsauce

Apfelsäckli mit Vanillesauce

Rüebli-Ingwer-Suppe mit Kurkuma

Vorspeise für 4 Personen

1 EL	Olivenöl
1	Zwiebel, grob gehackt
3	Knoblauchzehen, fein gehackt
1 TL	Kurkuma
2 ½ cm	Ingwer fein gerieben
300 g	Rüebli, in Stücken
9 ½ dl	Gemüsebouillon
1 EL	Zitronensaft

Garnitur

4 EL	Kokosmilch
------	------------



Suppe

Öl in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, bis sie glasig ist, Knoblauch, Kurkuma und Ingwer begeben, ca. 1 Minute mitdämpfen. Rüebli begeben, ca. 2 Min. fertigdämpfen. Bouillon dazu giessen, Suppe 15-20 Min. köcheln, bis die Rüebli weich sind. Suppe fein pürieren, Zitronensaft darunter mischen.

Garnitur

Suppe in 4 Schalen anrichten, Kokosmilch gut rühren über die Suppe verteilen, sofort servieren.

Rindsschnitzel mit Pfefferrahmsauce

Hauptgericht für 4 Personen

1	Schalotte
2	Knoblauchzehen
1 EL	gemischte Pfefferkörner
4	Rindsschnitzel à la minute, à ca. 120 g
4 EL	Erdnussöl
2 dl	gebundene Bratensauce
1 dl	Rahm
2	Zweige Oregano
400 g	Teigwaren
	Broccoli
	Salz



Schalotte und Knoblauch hacken. Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Teigwaren in reichlich Salzwasser al dente kochen. Inzwischen Fleisch mit Salz würzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch beidseitig ca. 2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einpacken und beiseite stellen. Im Bratensatz Schalotte, Knoblauch und Pfeffer kurz dünsten. Bratensauce und Rahm dazu gießen und etwas einkochen lassen. Fleisch auspacken. Entstandenen Fleischsaft zur Sauce gießen. Mit Salz abschmecken. Teigwaren, Broccoli mit Fleisch und Sauce anrichten. Oreganoblättchen darüber zupfen und servieren. Dazu servieren wir Nudeln und Broccoli.

Apfelsäckli mit Vanillesauce

Dessert für 6 Personen

1 Pack	Strudelteig
40g	Butter, flüssig, etwas Puderzucker
	Küchenschnur, Puderzucker, Magenträs

Apfelfüllung

2	Äpfel (z.B. Boskoop)
2 EL	Zucker
1 EL	Haselnüsse, gehackt
½ TL	Zimtpulver
1 TL	Vanillezucker
1 EL	Rum
1 EL	Pistazien, gehackt
1 EL	Zitronenschale, gerieben

Vanillesauce

2,5 dl	Milch
2 dl	Rahm
1	Vanillestange
50g	Zucker
1 EL	Vanillecrémepulver, zum Kochen
2	Eigelbe
1 EL	Maizena in Milch aufgelöst



Für die Sauce Vanillestängel aufschlitzen zusammen mit 2,2 dl Milch und Rahm aufkochen. Restliche Milch mit Vanillecrémepulver, Zucker, Eigelben und Maizena verrühren. Die Masse zur warmen Milch geben (darf nicht mehr kochen) und auf ca. 80° C erhitzen (zur Rose kochen, d.h. Crème nur bis vors Kochen bringen). Für die Füllung Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel, Zucker, Haselnüsse, Zimt, Vanillezucker, Rum, Pistazien und Zitronenschale gut vermischen. Beiseite stellen.

Backofen (Heissluft) auf 180° C vorheizen. Strudelteig auf Küchentuch ausrollen. Mit flüssiger Butter bestreichen. 2 Teigblätter aufeinander legen und quadratisch (ca. 16x16 cm) zuschneiden. Apfelmasse in Teigquadratmitte verteilen und zu einem Säckli formen, mit Küchenschnur zubinden. Apfelsäckli mit restlicher Butter bepinseln, auf ein mit Backpapier belegtes Ofenblech setzen und 20-30 Minuten goldgelb backen. Küchenschnur entfernen, Apfelsäckli auf Teller setzen, mit Puderzucker und Magenträs bestäuben und mit Vanillesauce servieren.

Ä Guetä wünscht dr Reto