



Hobby Köche Obstalden

27. 2. 2012

Franz Leupi

Nüsslisalat mit Apfel-Sellerie-Dressing

Zigeuner-Eintopf

Marmorierte Schokocreme

Nüsslisalat mit Apfel-Sellerie-Dressing

Für 4 Personen

½ EL	Senf
3 EL	Apfelessig
4 EL	Rapsöl
1 EL	Mayonnaise
1 TL	flüssiger Honig
50 g	Magerquark
¼ TL	Salz, wenig Pfeffer
75 g	Sellerie in feinste Streifen
1	rotschaliger Apfel in Würfel
100 g	Nüsslisalat
1 EL	Kürbiskerne, geröstet, grob gehackt



Senf und alle Zutaten bis und mit Quark in einer Schüssel gut verrühren, würzen.

4 EL davon beiseitestellen.

Sellerie und Apfel unter die restliche Sauce mischen.

Ca. 30 Min. ziehen lassen.

Apfel-Sellerie-Salat mit Nüsslisalat auf Teller verteilen.

Nüsslisalat mit beiseitegestellter Sauce beträufeln.

Kürbiskerne darüberstreuen.

Zigeuner – Eintopf mit Kartoffelstock

Für 4 Personen

	Oel zum Braten
600g	Schweinsvoessen (z.B. Schulter)
1 EL	Mehl
1 TL	Salz, wenig Pfeffer
2	Zwiebeln, in Schnitzen
1	rote Peperoni in Streifen
1	gelbe Peperoni in Streifen
1 EL	Edelsüss-Paprika
1 dl	Weisswein (z.B. Chardonnay)
2 dl	Fleischbouillon
4	Essiggurken, in Streifen
1 dl	Saucen-Halbrahm
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf



Kartoffelstock nach Packungsbeschrieb.

Zubereitung:

Oel im Brattopf erhitzen, Fleisch portionenweise anbraten, mit Mehl bestäuben, herausnehmen, würzen.

Wenig Oel begeben, Zwiebeln und Peperoni anbraten, Paprika und Fleisch begeben.

Wein dazugiessen, aufkochen, etwas einkochen.

Bouillon dazugiessen, aufkochen, zugedeckt ca. 1¼ Std. schmoren.

Gurken mit dem Saucen-Halbrahm daruntermischen, aufkochen.

Dazu passen:

Katoffelstock, Reis, Polenta.

Marmorierte Schokocreme

Für 4 Personen

4 Eier
40g Zucker
2 Päckli Vanillezucker
1dl Milch
100g dunkle Schokolade
100g Milkschokolade
2 ½ dl Vollrahm
Wenig dunkle Schokolade zum Verzieren



Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Schwingbesen rühren, bis die Masse heller wird. Milch in Pfännchen aufkochen, langsam unter Rühren zur Eimasse giessen. Masse zurück in Pfännchen giessen.

Masse unter Rühren mit dem Schwingbesen bis kurz vors Kochen bringen, Pfanne von der Herdplatte ziehen.

Schokolade in Stücke brechen, in der heissen Masse schmelzen, durch ein Sieb streichen, auskühlen lassen.

Rahm steif schlagen, $\frac{3}{4}$ davon marmorartig unter die Creme ziehen. Mit scharfem Messer von der dunklen Schokolade einige Späne abschaben, Creme mit restlichem Rahm und Schoggispänen verzieren.