



Hobby-Köche

Obstalden

Kochabend vom 28. Juni 2021

Begleitung: Matthias Güdel

Thema: SAC-Hütten-Menüs

Vorspeise:

Sellerieschaumsuppe mit Peterli

Von der **Gelmerhütte UR**

Hauptgang:

Hackfleisch im Teigmantel mit Reis

Von der **Claridenhütte GL**

Dessert:

Apfel-Dattel-Cake

Von der **Rugghubelhütte OW**

Sellerieschaumsuppe

Zutaten: Für vier Personen

30 g Petersilie – 200 g Kartoffel mehlig kochend – 200 g Sellerie – 1 kleine Zwiebe

2 Ei Butter – 1 l Bouillon – Salz – Pfeffer – Muskatnuss – 3 dl Milch – 2 Scheiben
Brot – 1 Knoblauchzehe – 2 dl Rahm

Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren. Abgiessen und in kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln und Sellerie schälen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Gemüse in Butter andünsten, die Petersilie beifügen und mit Bouillon ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, danach ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Milch beifügen und die Suppe nochmals aufkochen. Wenn nötig abschmecken. Das Brot in kleine Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten. Fein gehackten Knoblauch zum Brot geben und kurz mitdünsten. Vor dem Servieren den Rahm unter die Suppe ziehen und die Brotwürfelchen darüberstreuen.

Hackfleisch im Teigmantel mit Reis

Zutaten für vier Personen

200 g Hackfleisch – 1 Zwiebel – 2 Knoblauchzehen – 1 Zucchetti – 1 Peperoni – 1
Karotte – 1 Blätterteig (ca. 20-25cm breit) - 1 kl. Büchse Tomatenpüree – ½ dl
Rotwein – 250 g Reis – 1 Karotte – italienische Kräuter – Salz – Pfeffer –
Fleischgewürz

Hackfleisch mit klein geschnittenen Zwiebeln und fein gehacktem Knoblauch anbraten und würzen Gemüse fein geschnitten dazugeben, dämpfen und mit Rotwein ablöschen. Tomatenpüree dazugeben, leicht köcheln und dann erkalten lassen. Ausgewallter Blätterteig mit erkalteter Sauce bestreichen, rollen und die Ränder gut verschliessen. Mit Teigresten verzieren. Im Backofen bei 180 Grad C 20- 30 Minuten backen. Reis mit fein geschnittener Karotte kochen. Die Blätterteigrolle mit Aceto Balsamico beträufeln und zusammen mit dem Reis servieren.

Apfel-Dattel-Cake

Zutaten für 8 Personen

200 g Butter weich – 150 Zucker – 1 Prise Salz – 4 Eier – 450 g Äpfel – 250 g Datteln getrocknet – etwas Zitronensaft – 100 g Haselnüsse gemahlen – 3 TL Lebkuchen- oder Birnbrotgewürz – 250 g Mehl – 2 TL Backpulver

Cakeform ca. 33 cm lang

Garnitur nach Belieben mit Schlagrahm und Puderzucker

Butter und Zucker schaumig rühren, Salz dazu streuen und Eier daruntermischen. Rühren, bis die Masse hell ist. Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden oder mit der Röstiraffel raffeln. Datteln in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten mit Ausnahme von Mehl und Backpulver zusammen mischen. Mehl und Backpulver am Schluss daruntermischen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform füllen. Bei 180-200 Grad ca. 60 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und die Teller nach Belieben mit Rahm, Datteln und Apfelschnitzen garnieren.

En Guete !!!