



## Kochabend vom 29.03.2021

### Menü :

**Sellerie-Apfel-Suppe mit Baumnüssen**  
**Spätzlipfanne mit Gemüse**  
**Grossmutter's gebrannte Creme**

#### Sellerie-Apfel-Suppe

Zutaten für 6 Personen

#### Suppe:

2 Zwiebeln, gehackt  
Butter zum Andünsten  
200 g Apfel, gerüstet, in kleine Würfel geschnitten  
200 g Knollensellerie gerüstet, in kleine Würfel geschnitten  
6 – 8 dl Gemüsebouillon  
2.5 dl Vollrahm  
4 Prisen Zucker  
½ TL Currypulver  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Einige Apfelschnitze, dünn geschnitten  
4 EL Baumnüsse, grob gehackt

#### Zubereitung

1. Zwiebeln in aufschäumender Butter andünsten. Sellerie- und Apfelwürfel beifügen und kurz mitdünsten.
2. Mit Bouillon knapp bedecken und zugedeckt bei mittlerer Hitze sehr weich dünsten. Leicht auskühlen lassen, dann pürieren.
3. In die Pfanne zurückgiessen und mit soviel Bouillon wie nötig zu einer geschmeidigen Konsistenz verlängern. Bis knapp vor den Kochpunkt bringen. Rahm dazugeben und würzen.
4. In vorgewärmte Teller verteilen. Mit Apfelschnitzen garnieren und mit Baumnüssen bestreuen.

## Spätzlipfanne mit Gemüse

### Zutaten für 6 Personen

500 g Mehl  
150 g Quark  
1,5 dl Milch  
5 Eier  
150 g Speckwürfeli  
Salz, Pfeffer  
Butter, zum Anbraten

1 Zwiebel, fein gehackt  
30 g Butter  
200 g Broccoliröschen  
200 g Rüebl in 5 mm dicken Scheiben  
1 dl Weisswein  
4 dl Rahm  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Kardamonpulver  
1 EL Curry

### Zubereitung

1. Spätzliteig: Mehl, Milch, Quark und Eier in einer Schüssel zu einem glatten Teig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. 2. Wasser in einer Pfanne aufkochen und eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Den Teig portionenweise auf das Knöpflisieb geben und durch die Löcher ins kochend heisse Wasser streichen. Die Spätzli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen + 2 min. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in die Schüssel mit kaltem Wasser geben.
3. Speckwürfeli und Spätzle in Butter anbraten, in eine Schüssel geben, beiseite stellen.
4. 4. In einer Bratpfanne Zwiebeln in Butter andünsten. Broccoli und Rüebl beifügen, ca. 5 Minuten köcheln. Mit Weisswein ablöschen, Rahm dazugeben, 10 Minuten köcheln lassen. Spätzli beifügen, mischen, abschmecken.

## Grossmutter's gebrannte Creme

### Zutaten für 6 Portionen

4 Eigelb  
30 g Zucker (1)  
1 Prise Salz  
100 g Zucker (2)  
½ dl Wasser  
5 dl Milch  
15 g Maizena  
2 ½ dl Rahm

### Zubereitung

1. Die Eigelb mit dem Zucker (1) und dem Salz zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen.
2. Den Zucker (2) und das Wasser in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze zu dunkelbraunem Caramel schmelzen. Sofort 4 dl Milch dazugiessen. Alles nochmals aufkochen und so lange ganz leicht kochen lassen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat.
3. Inzwischen das Maizena und die restliche Milch verrühren. Mit der Eicreme mischen.
4. Die kochendheisse Caramelmilch unter kräftigem Rühren zur Eicreme giessen. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter ständigem Rühren vors Kochen bringen, bis die Creme zu binden beginnt. Sofort vom Feuer nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen. Eine Klarsichtfolie auf die Creme legen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bilden kann. Schüssel ins kalte Wasserbad stellen zum Auskühlen.
5. Vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und unter die gebrannte Creme ziehen.

Ä Guätä wünscht dr Büeli Res