



**Hobby Köche**  
**Obstalden**  
**Kochabend vom**  
**30.10.2022**

# **Riesling-Silvaner Suppe**

## **Jägerbraten mit Bratkartoffeln**

## **Kastanientraum im Glas**

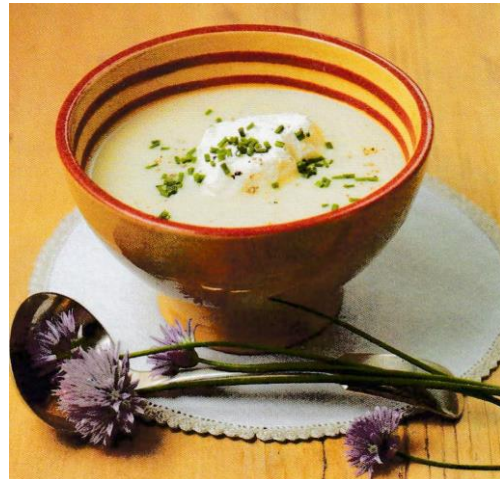
### **Riesling-Silvaner Suppe**

#### **Zutaten**

4 Portionen

#### **Sauce:**

60 g Sellerieknolle  
60 g Lauch  
1 grosse Zwiebel  
40 g Butter  
50 g Weissmehl  
1,2 L Hühnerbouillon  
Salz, Pfeffer  
3 dl Riesling-Silvaner (Weisswein)  
1,5 dl Vollrahm  
Schnittlauch



#### **Zubereitung**

Sellerie und Lauch in kleine Würfel schneiden, Zwiebel fein hacken und zusammen in der heissen Butter andünsten, mit Mehl bestäuben und gut einrühren. Mit Bouillon ablöschen und aufkochen. Danach etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Suppe mit dem Stabmixer gut pürieren, Wein und 1,5 dl Rahm beifügen und leicht einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# Jägerbraten mit Bratkartoffeln

Hauptgericht für 8 Personen

## Zutaten

2 Stk. Jägerbraten à ca. 800 g – 1000 g  
8 Stk. Rüebli  
2 Stk. Sellerie  
4 Stk. Lauch  
4 Stk. Zwiebeln  
Mehl zum bestäuben  
2 dl Rotwein  
8 dl Bratensauce



## Zubereitung

Die Braten in einer Bratpfanne oder Kasserolle ringsum gut anbraten und aus der Pfanne nehmen. In derselben Pfanne das Saucengemüse, (Rüebli, Sellerie u. Lauch schälen und in Stängel schneiden, Zwiebeln schälen, längs halbieren) begeben und gut andünsten. Mit Mehl bestäuben und mit ca. 2 dl Rotwein ablöschen. 8 dl Bratensauce auffüllen und den Braten wieder zugeben. Im Ofen bei 180°C oder auf dem Herd zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 50-70 min. fertig braten.

Dazu servieren wir:

## Bratkartoffeln

Hauptgericht für 8 Personen

## Zutaten

24 Stk. festkochende Kartoffeln, normale Grösse, möglichst alle etwa gleich gross  
Olivenöl  
Gewürze, Salz

## Zubereitung

Kartoffeln waschen und schälen. Nun mit einer spitzen Gabel die Kartoffeln mehrfach kreuz und quer einritzen (ca. 5 mm tief) bis sie einem Igel gleichen und kleine Stacheln an der Oberfläche auftauchen.

Die Kartoffeln vierteln und die neuen Schnittflächen ebenfalls einritzen. Die Kartoffeln in einer Schüssel im Olivenöl wenden und würzen. Auf einem Blech, das mit Backpapier belegt ist, die Kartoffeln grosszügig auslegen (die einzelnen Stücke dürfen sich nicht berühren). Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Nach ca. 15 Minuten die Kartoffeln einzeln wenden.

## Kastanientraum im Glas

Dessert für 8 Personen

### Zutaten

400 g Maroni-Püree  
480 g Philadelphia nature Frischkäse  
130 g Joghurt nature  
50 g Zucker  
2 TL Zitronensaft  
1 P Lotus Guetsli  
Vermicelles Presse  
Dressiersack  
ev. Magenträs  
Rahm  
Apfelschnitze



### Zubereitung

Maroni-Püree in Vermicelles Presse füllen und in die Gläser pressen.

Frischkäse, Joghurt, Zucker und Zitronensaft zu einer Crème verrühren und in den Dressiersack füllen.

Den Boden der Gläser mit Bröseln der Lotus-Guetsli bedecken. Die Frischkäse-Crème und die Vermicelles abwechslungsweise einfüllen und kühlstellen.

Mit Rahm und Apfelschnitze garnieren. Etwas Magenträs darüber streuen.

Ä Guetä wünscht dr Reto