Kochabend vom 27.10.2025

Menu:

Kürbissuppe mit Curry
Plätzli an Rüebli-Rahmsauce
Apple Crumble

Zutaten für 8 Personen:

Kürbissuppe mit Curry

600g	Butternut-Kürbis
1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
¼ EL	milder Curry
8 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Rahm,
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
100 g	Bündnerfleisch,
	in Tranchen
200 g	Hüttenkäse nature,
	abtropfen lassen

Bild Betty Bossi

1. Kürbis und Zwiebel schälen. Zwiebel grob hacken, Kürbis in ca. 1cm grosse Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen, andämpfen. Curry kurz mitdämpfen.
2. Bouillon und Rahm dazu giessen, aufkochen Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe mit Mixer pürieren, würzen
3. Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden und halbieren. Suppe anrichten, Hüttenkäse und Bündnerfleisch darauf verteilen.

Blätterteigsticks mit Mandeln

1 Stk.	Blätterteig ausgewallt
2	Eigelb
4 EL	Mandelblättchen, grob gehackt
2 Prise	Salz

Teig mit dem Backpapier entrollen. Teig quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Streifen einzeln verdrehen, mit Eigelb bestreichen. Mandelblättchen und Salz darüber streuen. Backen ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen

Zutaten für 4 Personen:

Plätzli an Rüebli-Rahmsauce

400g	Rüebli
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
	Bratbutter zum Braten
8	Schweinsplätzli, je ca.
0.8 TL	70g
Wenig	Salz
	Pfeffer
1 EL	Curry mild
0.5 EL	Mehl
1	Bio-Orange
4 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Saucen-Halbrahm
3	Zweiglein Petersilie

Bild Betty Bossi

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen. Platte und Teller vorwärmen. Rüebli schälen, längs halbieren, in feine Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken.
2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Plätzli portionsweise beidseitig je ca. 2 Min. braun braten. Herausnehmen, würzen, warm stellen. Hitze reduzieren.
3. Schalotte, Knoblauch in der derselben Pfanne andämpfen. Rüebli, Curry und Mehl beigeben, kurz mitdämpfen. Von der Orange die Schale abreiben, beiseitestellen, den ganzen Saft auspressen, mit der Bouillon und dem Saucen-Halbrahm dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 15 Min. köcheln (bis die Rüebli gar sind). Plätzli mit dem entstandenen Fleischsaft wieder beigeben, nur noch heiss werden lassen. Petersilie fein schneiden, mit der beiseite gestellten Orangenschale darüber streuen.

   Dazu servieren wir Nudeln, kochen gemäss Beschreibung auf der Verpackung und Reibkäse je nach Bedarf.

Zutaten für 4 Personen:

Apple Crumble

800 g	Äpfel, in 1 cm Würfel
1 dl	Apfelsaft
½	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
150 g	Mehl
90 g	Butter, kalt, in kleinen Stücken
80 g	Zucker
½ TL	Zimt
	Vanille Glace
	Magenträs, Puderzucker

Bild swissmilk

1. Äpfel in die ausgebutterte Form legen. Apfelsaft, Zitronenschale und -Saft mischen, darüber giessen.
2. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200°C.
3. Crumble: Mehl, Butter. Zucker und Zimt kurz verkneten, bis sich das Mehl mit der Butter verbunden hat und sich Klümpchen bilden. Über die Äpfel verteilen.
4. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Crumble vorsichtig lösen vom Blech damit Crumble oben bleibt und lauwarm servieren.
   1 Scheibe Vanille Glace dazu geben und nach Bedarf mit Magenträs und/oder Puderzucker bestreuen.

Ä Guetä wünscht dr Reto