

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“
Montag, 9. November 2015**



Menue

Wintervorboten

**Pilze und Gemüsestreifen in Olivenöl
Saucicon mit Trauben**



**Coniglio Strascicato mit
Gratin dauphinois**



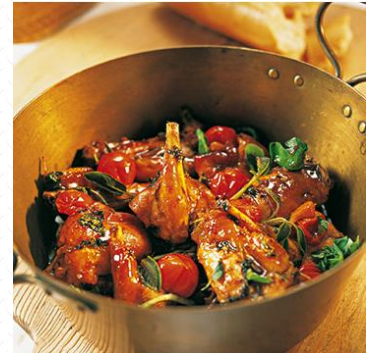
Käse und Birnenbort

Coniglio Strascicato Geschmortes Kaninchen

Zutaten (6 Portionen)

2 EL Olivenöl extra
60 g durchwachsener Speck, gehackt
1 Kaninchen ca. 1.8 kg, in Portionsstücke zerlegt
2 Knoblauchzehen
1 kleines Bund Salbei, mit Küchengarn zusammengebunden
1 Zweig Rosmarin

250 ml trockener Weisswein
1 Zwiebel gehackt
1 Stange Bleichsellerie, geputzt und gehackt
Salz und gemahlener Pfeffer
600 g Eiertomaten, enthäutet, entkernt und püriert



In einem schweren Topf das Olivenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Den Speck hinzufügen und etwa 5 Min. sautieren, bis er glasig wird. Die Kaninchenteile, Knoblauch, Salbei und Rosmarin dazugeben und etwa 10 Min. anbraten, bis die Kaninchenstücke rundum gebräunt sind. Den Wein angiessen, Zwiebeln, Bleichsellerie, Salz und Pfeffer hinzufügen. Den Deckel auflegen, die Hitze reduzieren und alles etwa 10 Min. garen, bis der Wein verdampft.

Die pürierten Tomaten unterrühren, den Deckel wieder auflegen und das Kaninchen etwa 1 ½ Std. schmoren; wenn nötig, zwischendurch etwas Wasser angiessen.

Salbei, Rosmarin und Knoblauch wegwerfen. Das Kaninchen auf einer Platte anrichten und sofort servieren.

Gratin dauphinois

Zutaten (4 Portionen)

1 Knoblauchzehen, halbiert
1 EL Planta Margarine
800 g Kartoffeln
1TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1.5 dl Bouillion
½ TL Salz
Plantaflöckli
Reibkäse
1 ½ dl Rahm



Mit der Knoblauchzehe eine grosse, flache Gratinform ausreiben und mit der Margarine gut einfetten. Kartoffeln schälen, abspülen, in dünne Scheiben schneiden und lagenweise in die Form füllen.
Salz und Pfeffer dazwischenstreuen. Bouillion und Salz über die Kartoffeln giessen, Plantaflöckli darüber verteilen

Backen:

50 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, dann herausnehmen.

Den Rahm über die Kartoffeln giessen und nochmals 15-20 Minuten weiterbacken, bis die Kartoffeln weich sind; die Flüssigkeit soll jedoch noch nicht ganz eingekocht sein und der Gratin eine schöne braune Kruste aufweisen. Sofort servieren.