

Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“ Montag, 16. Oktober 2017

(Adrian und Kurt)



Menue „es wildelet scho 40zig Jor“

(Original-Menü von der 1. Chochte der
Freiämter-Chuchi Wohlen vom 7.11.1977)

Französische Zwiebelsuppe

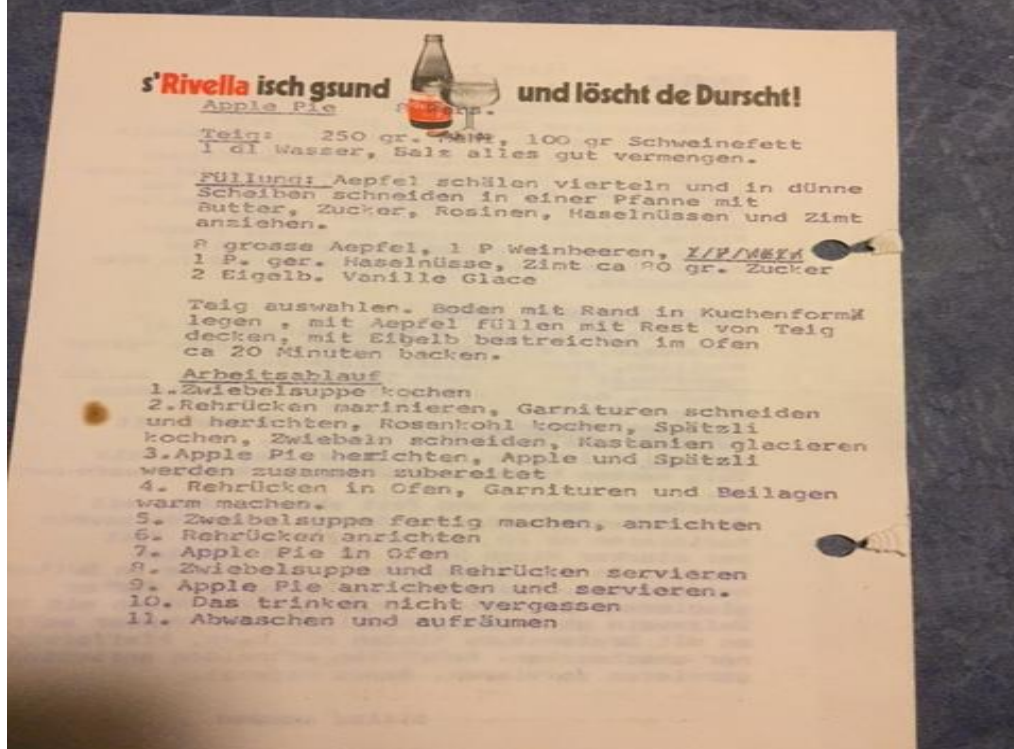
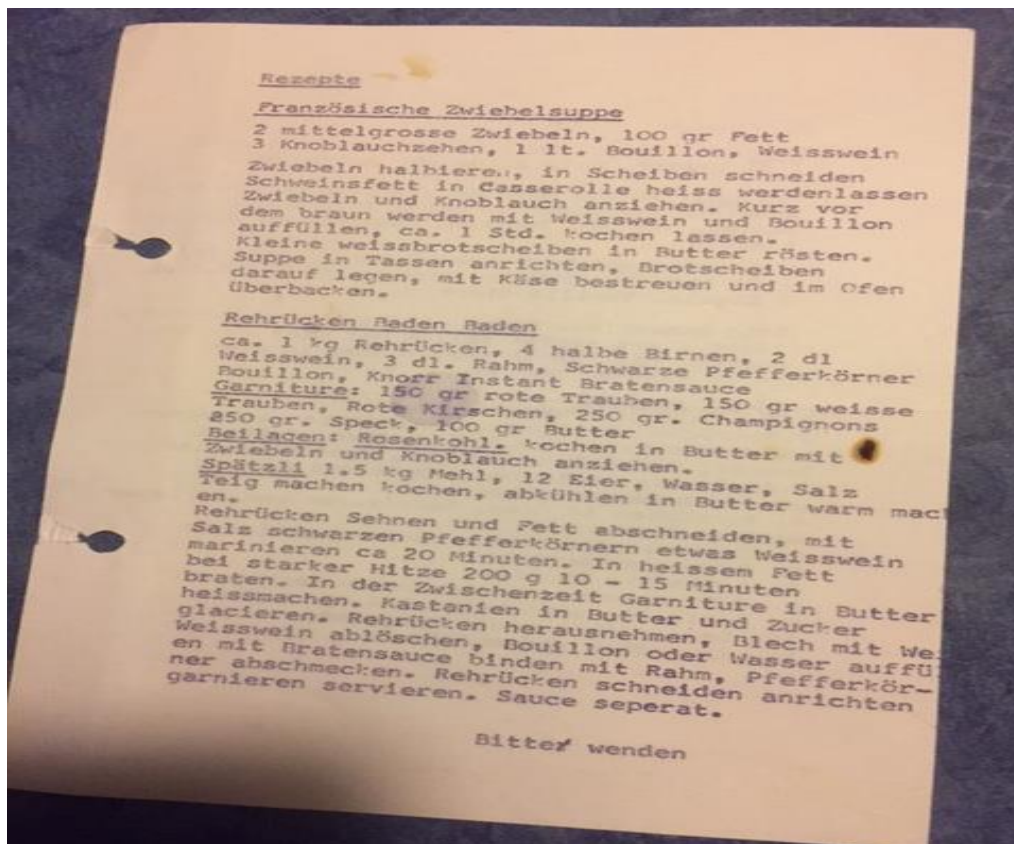


Rehrücken Baden-Baden



Apple Pie

Das Original-Rezept von Rolf Böhler vom 7.11.1977 :



Unser Rezept im 2017 :

Französische Zwiebelsuppe mit Vacherinbaguette



Zutaten (4 Portionen):

800 g Zwiebeln
1 EL Butter
1.5 EL Mehl
2.5 dl Weisswein
1.0 l Bouillon
Salz, Pfeffer
120 g Vacherin Mont d'Or oder Stanser Fladen
8 Scheiben Baguette

Backofen auf 240 °C Oberhitze vorheizen. Zwiebeln halbieren, in feine Streifen schneiden.

Butter in einer Chromstahlpfanne warm werden lassen, Zwiebeln ca. 5 Minuten andünsten. Mit Mehl bestäuben und ca. 2 Minuten rösten. Weisswein und Bouillon dazugießen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, würzen.

Käse auf die Baguettescheiben verteilen, Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der oberen Ofenhälfte ca. 4 Minuten überbacken. Käsebaguette zur Suppe servieren.

Rehrücken Baden-Baden



Zutaten (6 Portionen):

Rehrücken:

1.8 kg Rehrücken
Salz, Pfeffer, Thymian
Oel

Rehrücken enthäuten, marinieren und etwa 1 Stunde stehen lassen. Ofen auf 250 °C vorheizen mit dem Blech für den Rehrücken.

In diesem sehr heißen Blech im Ofen ca. 10 Minuten braten, herausnehmen und ca. 5 Minuten stehen lassen, auslösen und in schöne Tranchen schneiden.

Den Rehrücken erst in den Ofen schieben, nachdem alle Zutaten servierbereit sind.

Sauce:

100 gr Zwiebeln
1 dl Weisswein
3 dl Wildfonds
2 dl Saucenrahm
50 g Butter
2 EL Preiselbeeren
2 EL Weichselkirschen
2 EL Maizena
Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce

Die Zwiebeln (fein geschnitten) in Butter dämpfen mit dem Weisswein ablöschen, einkochen lassen, Wildfond beifügen, etwas einkochen lassen. Rahm, Preiselbeeren, Pfeffer, Salz, Zitronensaft etc. dazugeben und einkochen lassen, wenn nötig mit Maizena etwas binden. Nachher passieren und warm stellen. Vor dem Servieren die Weichselkirschen dazugeben.

Pilzragout:

400 g gemischte Pilze
100 g Butter
1 Zwiebel gehackt
1 Knoblauchzehe gehackt
Speckwürfeli
Salz, Pfeffer, Basilikum

Pilze waschen und in Scheiben schneiden. Pilze in Butter mit Zwiebeln, Knoblauch und Speck anziehen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann noch etwas Basilikum begeben und so die Pilze dämpfen bis sie weich sind.

Spätzli:

500 g Mehl
8 Eier
2 dl Wasser
1 dl Oel
100 g Butter (weich)
Salz, Pfeffer, Muskat

Wasser, Eier und Oel in eine Schüssel geben, würzen und gut verrühren. Das Mehl beifügen und gut verarbeiten bis der Teig Blasen treibt. Den Teig durch das Spätzlisieb in kochenden Salzwasser streichen. Kochen lassen bis die Spätzli im Wasser nach oben treiben. Aus dem Wasser nehmen und abtrocknen lassen. Nachher in warmen Butter anziehen und in einer Schüssel warmhalten.

Kastanien:

300 g Kastanien
100 g Butter
200 g Zucker
½ Lt Wasser

In einer Kasserolle Butter zerlaufen lassen, Zucker beigegeben und schön braun werden lassen. Mit Wasser ablöschen, Kastanien hineingeben und dann ca. 10 Minuten kochen und glacieren lassen.

Rosenkohl:

300 g Rosenkohl
Speckwürfeli
Zwiebeln

Rosenkohl in Salzwasser kochen (al-dente) und dann in Butter mit Zwiebeln und Speck dämpfen.

Rotkraut:

600 g Rotkraut
100 g Fett
150 g Speckwürfel mager
1 Zwiebel geschnitten
2 Knoblauchzehen gehackt
3 dl Rotwein
1 dl Essig
1 Apfel in Scheiben geschnitten
3 EL Quittengelee
Salz, Pfeffer, Nelken
Wasser

Das Rotkraut vierteilen und vom Strunk befreien, fein hobeln oder schneiden. In einer Kasserolle Zwiebeln, Speck und Knoblauch im Fett anziehen, das Rotkraut dazugeben, würzen und mit Rotwein ablöschen. Die Apfelscheiben, Nelken und das Wasser dazu geben und ca. 1 ½ Stunden bei mittlerem Feuer weich dämpfen. Einige Reiskörner verteilen – dies gibt einen schönen Glanz. Den Quittengelee erst gegen Schluss begeben, das gibt dann einen schönen süsslichen Geschmack.

Gedämpfte Aepfel:

6 Aepfel
Butter
Zucker
Rosinen

Aepfel mit einem Ausstecher das Kerngehäuse ausstechen, etwas Butter hinein geben, mit Zucker und Rosinen füllen und mit Butter verschliessen. Die Aepfel im Ofen bei 180 °C backen bis sie weich sind.

Rotwein-Birnen:

3 Birnen
3 dl Rotwein
Zucker

Birnen in halbe Teile schneiden mit einem Ausstecher das Kerngehäuse ausstechen. Die Birnen in einer Pfanne im Rotwein, Zuckerwasser auf kleinem Feuer weich kochen.

Dekoration:

Lauwarme weisse und blaue Trauben

Preiselbeer-Konfitüre auf die Rotwein-Birnen (Kerngehäuse)

Portionen auf den Tellern eher kleiner machen, dafür schön hergerichtet servieren.

Apple Pie



Zutaten (4 Portionen):

Für den Teig:

300 g Mehl
1 EL Zucker
1 TL Salz
175 g Butter (weich)
6 EL Wasser (kaltes Wasser oder Eiswasser)

Für die Füllung:

1 kg Äpfel (kann etwas säuerlich sein)
125 g Zucker
50 g brauner Rohrzucker
2 EL Mehl
1 Zitrone (Saft und Schale)
1 Prise Muskat

Zum Bestreichen:

1 EL Milch

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker und Salz vermischen. Die Butter in Flöckchen dazugeben und alles mit den Fingern zu einer bröseligen Masse verarbeiten. Dann mit so viel eiskaltem Wasser verkneten, bis ein glatter, gut formbarer Mürbeteig entstanden ist. Den Teig in Folie wickeln und in den Kühlschrank (mind. 30 Minuten) legen.

Dann die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Zucker, Rohrzucker, Mehl, Zitronenschale, Muskat und nach Belieben noch etwas Zimt in einer Schüssel vermischen und die Apfelspalten unterheben.

Den Teig wieder aus dem Kühlschrank nehmen in zwei Hälften teilen. Eine davon ausrollen und eine Pieform damit auslegen. Die Äpfel darauf verteilen, in der Mitte etwas anhäufen. Dann den restlichen Teig ausrollen und ca. 1,5 cm breite Streifen ausrädern. Als Gitter über die Äpfel legen und an den Rändern gut andrücken - mit Milch etwas beträufeln.

Bei 200 °C auf der untersten Schiene des Backofens etwa 10 Minuten backen, dann auf 180 °C herschalten und noch ca. 60-75 Minuten fertig backen, bis die Gitterstreifen eine leichte Kruste haben. Die Füllmasse verbindet sich nun mit dem Apfelsaft, der beim Backen austritt – gibt eine besonders gute Füllung.

Die Apple Pie abkühlen lassen und lauwarm servieren – dazu passt sehr gut eine Kugel Vanille- oder Sauerrahm Eis.