



Kochabend 29. Oktober 2001

Flädli-suppe

buntgemischter Endiviensalat

Polenta

Fleischvögel

Pruneaux Normandie

Flädli-suppe:

Es wird ein dünnflüssiger Omelettenteig hergestellt und ca ½ Std. ruhen gelassen. Man bäckt den Teig in Butter oder Fett in 2 sehr dünne Omeletten, rollt sie noch warm auf und schneidet sie in feine Streifen. Sie werden mit Muskat und Grün in der Suppenschüssel mit der heissen Brühe übergossen.

Fleischbrühe oder Wasser und 2-3 Bouillonwürfel, Grün
Zum Teig: 1 Ei, 3 Löffel Mehl, ca ½ Tasse Milch, Muskat

Buntgemischter Endiviensalat:

Salat rüsten, waschen, gut abtropfen lassen, in 1-2 cm breite Streifen schneiden.

Sauce

1 Teelöffel Salatkräuter
1 Teelöffel Senf
½ Zwiebel, gehackt
¼ Teelöffel Salz
wenig Streuwürze
3 Esslöffel Kressi Essig
3 –4 Esslöffel Dorina Oel

Polenta:

(für 4 Pers.)

8dl Wasser
2 dl Milch
1 Esslöffel Planta Margarine
1 Teelöffel Salz
1 Prise Muskat

zusammen aufkochen

180 g Maisgriess

unter Rühren einlaufen lassen und aufkochen. Bei schwacher Hitze unter öfterem Rühren halb schwach gedeckt 30-40 Minuten köcheln. Anrichten.

Bemerkung:

Polenta sollte unmittelbar vor dem Servieren zubereitet werden. Falls die Zeit knapp ist, kann auch ein Schnellkochmais verwendet werden.

Fleischvögel:

(für 4 Pers.)

8 dünn geschnittene Rindsplätzli

Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben Schinken
8 Stück geräucherter Speck

1 grosse Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 grosses Rüebli
3 Zweige Stangensellerie

3 Esslöffel Oel
25 gr. Butter
1 geh. Esslöffel Tomatenpuree
3 dl Rotwein
2 dl Fleischbouillon

Die Rindsplätzli auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einer halben Scheibe Schinken und einem Stück ger. Speck belegen. Die Plätzli aufrollen. Mit Zahnstocher verschliessen oder mit Küchenschnur binden.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Das Rüebli und den Stangensellerie rüsten und in kleine Würfelchen schneiden.

Das Oel und die Buter in einem Bräter erhitzen und die Fleischvögel rundherum anbraten, herausnehmen.

Im Bratensatz die Zwiebel, den Knoblauch und das Gemüse andünsten, das Tomatenpuree beifügen und einen Moment mitdünsten, dann sofort mit Rotwein und der Bouillon ablöschen. Die Fleischvögel beifügen.

Auf kleinem Feuer während 1 ½ Std. schmoren lassen. Die Sauce vor dem Servieren, wenn nötig, nachwürzen.

Saucenvariante: Am Schluss der Kochzeit das Gemüse samt Flüssigkeit pürieren und mit einem Stück Butter verfeinern.

Pruneaux Normandie:

(für 4 Pers.)

250 g Dörrpflaumen	in eine Schüssel geben
1 dl Calvados	darübergiessen, zugedeckt 1-2 Tage kühlstellen
50-100 g Zucker	
1 Teelöffel Vanillezucker	
2 Esslöffel Wasser	mit den Pflaumen und dem Calvados in einer kleinen Pfanne aufkochen.
wenig Calvados	nach belieben darübergiessen, erkalten lassen,
1 ½ - 2 dl Schlagrahm	separat dazu servieren

Vorbereiten:

Dörrpflaumen 2-3 Tage vorher einlegen, am Vortag kochen, im Kühlschrank aufbewahren.

„Guäts glingä“
wünscht Uech dr Schagg