Diemtigtaler Menü

Männerchochklub Spiez 14.1.2014

MENÜ

Endiviensalat
mit
lauwarmem Diemtigtaler Geisskäse
an Balsamicosauce

Schweinsgeschnetzeltes an Paprikasauce
„Kohleravenköch“
Bohnenbündeli

Nidlechueche

Salat: Endiviensalat mit lauwarmem Diemtigtaler Geisskäse

Rezept von Katja Kropf

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera
ABZ

Zutaten	Menge bei 8	*16*	Personen
Endiviensalat	0.35	0.7	kg
Geisskäse	0.3	0.6	kg
Salz			
Pfeffer			
Butter			
Dressing:			
Aceto balsamico	0.1	0.2	L
Balsamico bianco	0.05	0.1	L
Olivenöl	0.2	0.4	L
Salz			
Pfeffer			

Zubereitung Zeitaufwand: _____

- Endiviensalat schneiden und waschen
- Geisskäse in ca. 0.5 cm dicke Tranchen schneiden
- vor dem servieren den Geisskäse in wenig Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen

Dressing:

- Essig und Öl zusammenfügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch: Schweinsgeschnetzeltes an Paprikasauce

Rezept von Katja Kropf

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera
ABZ

Zutaten	Menge bei		
	8	*16*	Personen
Schweinsgeschnetzeltes	1	2	kg
Zwiebeln	0.08	0.16	kg
Rotwein	0.2	0.4	L
Bratensauce	0.5	1	L
Mehl			
Bratbutter			
Salz			
Pfeffer			
Paprikapulver			

Zubereitung Zeitaufwand: _____

- Zwiebeln klein schneiden und dann in Bratbutter leicht andünsten
- Fleisch portioniert anbraten, weil sich sonst Wasser bildet
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Mit etwas Mehl bestäuben
- Mit dem Rotwein ablöschen
- Bratensauce zufügen
- Mit Paprika abschmecken
- Leicht köcheln lassen

Stärkebeilage: Kohleravenköch

Rezept von Katja Kropf

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera
ABZ

Zutaten	Menge bei 4	*16*	Personen
Bodenkohlraven	0.55	2.2	kg
Kartoffeln	0.55	2.2	kg
Zwiebeln	0.07	0.28	kg
Butter	0.03	0.12	kg
Bouillon	0.4	1.6	L
Rahm	0.5	2	L
Muskatnuss			
Salz			
Pfeffer			

Zubereitung Zeitaufwand: _____

- Kohleraven, Kartoffeln und Zwiebeln rüsten und zerkleinern
- Zwiebeln andünsten
- Kohleraven und Kartoffeln beigeben und mitdünsten
- Mit Bouillon ablöschen
- Alles weich kochen
- Danach alles in der Pfanne „stampfen“
- Mit Rahm verfeinern
- Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut verrühren

Gemüse: Bohnenbündeli

Rezept von Katja Kropf

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera
ABZ

Zutaten	Menge bei 4	*16*	Personen
Bohnen (frisch oder TK)	0.3	1.2	kg
Zwiebeln	0.04	0.16	kg
Specktranchen (ca. 8 Stk.)	0.1	0.4	kg
Bouillon	0.2	0.8	L
Bohnenkraut			
Butter			
Salz			
Pfeffer			

Zubereitung Zeitaufwand: _____

- Specktranchen auslegen, Bohnen darauf legen und zusammenrollen
- Zwiebeln hacken und in Butter andünsten
- Bohnenbündeli in Pfanne geben
- Mit Bouillon ablöschen und leicht köcheln lassen
- Am Schluss etwas Bohnenkraut zufügen und wenn nötig noch abschmecken

Dessert:Nidlechueche

Rezept von Katja Kropf

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera
ABZ

Zutaten	Menge bei 8	*16*	Personen
Blätterteig rund (ca. 32cm. Dm.)	1	2	kg
Vollrahm	0.5	1	L
Zucker	0.4	0.8	kg
Linsen	0.5	1	kg

Zubereitung Zeitaufwand: _____

- Rundes Backblech (ca. 32cm Dm.) mit Backpapier auslegen
- Blätterteig ins Blech legen
- Die Linsen auf dem Teig verteilen und im 200 Grad vorgeheizten Ofen ca.10min "blind backen"
- Wenn der Teig leicht gebräunt ist herausnehmen, etwas abkühlen lassen und dann die Linsen raus nehmen
- Rahm und Zucker in eine Pfanne geben und einköcheln lassen und gut rühren
- VORSICHT! überläuft!!
- Danach auf den Blätterteig geben und bei 200 Grad fertig backen, ca. 15-20 min.