



Kochabend vom 12. April 2013

Menü

Apérohäppli mit Lachs und Rossbeef

Boullion mit Markbein und Burebrot von Ernst Dill

Saisonsalat

Brägelì à la Posthörnlì mit Spätzli
(Rezept vom 11.02.1998)

Spargelgemüse
(Rezept vom 08.04.2003)

Käseplatte à la Walter Heckendorn

Apérohäppli

100 gr Rauchlachs

50 gr Rossbeef

1 kleines Formenbrot (für ca. 6 Scheiben)

Zitrone

Dill (frisch)

Formenbrot in Dreiecke oder Vierecke schneiden, mit Butter bestreichen und belegen.

ca. 4-6 Stück

3 Stück



(viereckig) oder 2-
(rechteckig)

Bouillon mit Markbein (für 15 Personen)

1,5 Lt.
15 Stk. Markbeine oder mehr
1 Bund Schnittlauch
vor
begeben

Servieren mit Brot
(Varianten mit
auf dem Tisch

Wasser mit Rindsbouillon aufkochen
begeben, je nach Geschmack



dem Servieren

und Salz
Kräutern, etc.)

Brägelì à la Posthörnlì (Rezept für 15 Personen)

Rezept stammt aus dem Hause « Posthörnlì » 1948 bis 1960 der Familie Lina Portmann. Der Kochklub Knoblauchzingge hat dieses Ragout diverse Male am Oberwiler-Märt serviert. Das erste Mal wurde noch mit Mutter Lina Portmann zusammen gekocht. Folgendes Rezept wurde mit Sohn Max erstellt und ausprobiert.

3,5 kg Schweinshals oder
Schweinsschulter/Schweinshals

frisches Fleisch verwenden, und in 2 x 3 cm
grosse Ragoutstücke schneiden.

½ Esslöffel Koriander
3 Esslöffel Salz
30 Umdrehungen Pfeffer oder
1 Teelöffel voll
2 Teelöffel Curry

Gewürze und Salz gut mischen, Fleisch damit
bestreuen, mischen und 30 Min. einwirken
lassen.

4 grosse Zwiebeln
8 Knoblauchzehen

fein hacken
fein hacken

einige Saucenknochen mit

Schweinefett / Erdnussöl in grosser flacher Bratpfanne erhitzen und die Saucenknochen gut anbraten, herausnehmen und in einen grossen Bratentopf füllen. Evt. Schweinefett nachgeben und die Zwiebeln und Knoblauch goldig dämpfen, zu den Knochen geben. Jetzt portionenweise (4-5 mal) das Ragout anbraten, immer wieder Fett nachgeben, die Fleischstücke müssen beim Braten nebeneinander liegen. Sobald sie auf einer Seite braun sind die Stücke wenden und Mehl darüber streuen, fertig anbraten, wenden, mischen und zu den Knochen geben. Mit jeder Portion so weiterfahren. Falls das Fleisch Wasser zieht, dieses abschütten und beiseite stellen.

5 Nelken
5 Lorbeerblätter
5 dl Rotwein

zu den Knochen geben
nach der 2. Portion zum Fleisch geben und den
Bratentopf erhitzen
anrühren und in den Bratentopf füllen.

1 Esslöffel Rindsbouillon
1 Liter Wasser

(Wassermenge verringert sich, wenn das Fleisch Wasser zieht, dann wird dieses zugegeben)

5 dl Wasser

damit auflösen und
1 Portion Espresso

wenn alles Fleisch

$\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde
köcheln.

2 dl Rahm beifügen.
Bratensauce nach
Binden und Würzen
zugeben.



Bratsatz
beigeben.

beifügen,
angebraten ist

zugedeckt

Bedarf zum
der Sauce

Spätzli, Rezept nach Babbe Sepp (Knöpfli), für 20 – 25 Portionen

1.8 Kg Weissmehl

15 Eier

Salz (ca. 4 Teelöffel)

7.5 dl. Wasser (Menge muss auf die Teigqualität abgestimmt sein)

Machart: siehe auch Rezept Menü vom 31.05.2006

Spätzli vor dem Servieren noch kurz in Butter drehen (je nach Geschmack)



Spargelgemüse

600g Spargeln, weisse und grüne

1 Esslöffel Kochbutter oder
Margarine

ca.1 dl Wasser

Salz, wenig Bouillon,
Zitronensaft

Peterli gehackt

evtl. wenig Rahm oder
Crème Fraîche

rüsten und in 4 cm grosse Stücke schneiden.
Köpfchen separat legen.

erhitzen und die Spargelstücke (ohne Köpfe)
darin kurz dämpfen.

ablöschen

begeben, weich kochen, ca. 15 Min., Köpfchen
begeben und ebenfalls weich kochen.

begeben und das Ganze abschmecken.

zum Abschmecken begeben.



Käseplatte

Nach Art Walter Heckendorn

eingekauft bei Christoph Studinger

(soll gerade so gut sein wie von „Antonie“ aus Ferrette)

