



Cochete der



vom 7. Februar 2012



Steht der Bauer am Herd,
gibt es feines Heu fürs Pferd
oder er beehrt...

...mit folgendem Menü:



Apéro-Taler



*Eier-Überraschung
(Gruss aus der Küche)*



Flädliuppe

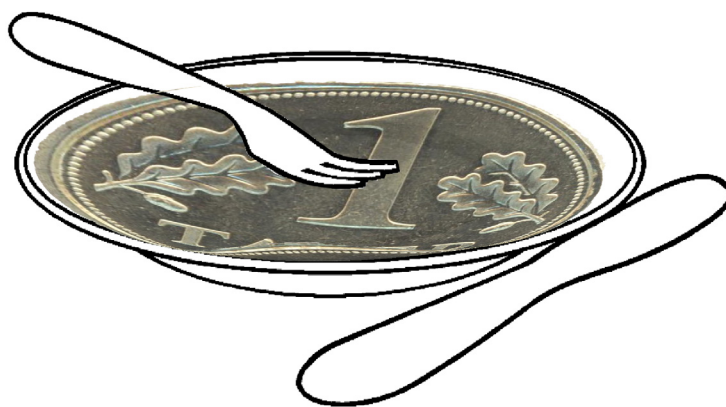


*Schweinebraten im
Heu mit Bäckerinnen-
Kartoffeln und
Lattichgemüse*



*Gefüllte Bratäpfel
mit Fasnachts-Chüechli*

Apéro-Taler



Zutaten (für 10 Personen):

Pizzateig (kühl!)

1 Tube Tomatenpüree

Zwiebelringe
Mozarella-Käse
Oregano

Zubereitung:

Aus Pizzateig ca. 6 cm Rondellen ausstechen

Rondellen auf Backpapier in Backofen ganz kurz anbraten

angebratene Rondellen dünn mit Tomatenpüree bestreichen

wenig Zwiebelringe darauf und in die Mitte ein Stück Mozzarella legen, mit etwas Oregano würzen

im Backofen bei ca. 180° fertig backen

üb ~~Ei~~raschung



Zutaten (für 6 Personen):

6 grosse Eier
(Reserve-Eier einplanen)

Schnittlauch

Toastbrot (½ Scheibe
pro Person)

4er-Eierkartons

Zubereitung:

von den Eiern sorgfältig einen Deckel abschälen
(am besten mit Eierköpfer) – Achtung: Die
restliche Eihülle muss ganz bleiben

Inhalt in eine Schüssel geben und die leeren
Eierhüllen etwas ausspülen

Schnittlauch sehr fein schneiden und zu den Eiern
hinzufügen

alles gut verrühren, salzen, etwas Muskat und ein
Schuss Rahm hinzufügen

auf knapp mittlerer Hitze in Teflonpfanne unter
kräftigem Rühren zu Rührei machen – Achtung:
Muss am Schluss aussehen wie Hüttenkäse, also
keinesfalls fest, sondern fast flüssig

Toastbrot in Bratpfanne toasten und danach in
kleine Dreiecke schneiden

Rührei (am besten mit einem Spritzsack) in die
Eierhüllen einfüllen und mit 2-3 Löffelbreiten
Schnittlauch-Streiffchen dekorieren

Zum Servieren je ein gefülltes Ei, zwei kleine
Toastbrötchen und ein Espresso-Löffelchen in
den Eierkartons servieren

Flädli-suppe

Zutaten (für 6 Personen):

50 gr Mehl
1 Ei
1.25 dl Milch

10 g zerlassene Butter

Bouillonpaste
2 x kleiner Bund Schnittlauch fein geschnitten

Zubereitung:

Zubereitung des
Crêpes-Teigs: alles
zusammen gut mischen
ca. 1 Stunde stehen lassen!

Crêpes in Bratpfanne mit wenig Butter machen
und abkühlen lassen

anschliessend ca. 5-6 mm Streifen schneiden
(Achtung: maximal löffelbreit)

1.5 Lt. Wasser aufkochen und mit Bouillonpaste
kräftige Bouillon herstellen, geschnittener
Schnittlauch hinzugeben

Zum Servieren fertige Flädli in Teller oder Schale
geben und Bouillon darüber giessen



Zutaten
(für 6 Personen):

ca. 1.2 kg Schweins-
nierstück; Senf,
Balsamico, Salz, Pfeffer

Olivenöl

1 Sack Bio-Heu



Zubereitung:

Braten mit wenig Senf,
Balsamico, Salz und
Pfeffer marinieren

rundherum mit Olivenöl
hellbraun anbraten

In ofenfester Pfanne den
Boden grosszügig mit
Heu auslegen

den Braten darauf legen und rundherum und
darüber viel Heu geben (nichts anderes dazu)
Deckel darauf

Im Ofen bei ca. 170° zugedeckt garen
(ca. 45 Min. pro kg Fleisch)

Braten mit dem Thermometer kontrollieren, darf
knapp rosé sein (ca. 75°)

Zum Servieren: Vom Heu befreien und in dünne
Tranchen (7-8 mm) schneiden

1-2 Flaschen guter Rotwein
Bratenwürfel

Sauce: Guten Rotwein auf die Hälfte reduzieren
mit Bratenwürfel binden, abschmecken

Beilage: Bäckerinnen-Kartoffeln

Zutaten (für 6 Personen):

1.5 kg feste Kartoffeln

3 Stück grosse Zwiebeln

100 gr Butter



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in knapp 1 cm dicke
Scheiben schneiden

Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben
schneiden

Kartoffeln blanchieren (1 Schwall) und abtropfen
lassen

in Bratpfanne grosszügig Butter oder Schweine-
fett erhitzen und Kartoffeln darin braten, dabei
Kartoffeln regelmässig vorsichtig wenden

nach ca. 10 Minuten Zwiebeln begeben und fertig
braten

Kartoffeln sollen goldgelb sein und noch Biss
haben, die Zwiebeln hellbraun sein

Beilage: Lattichgemüse



Zutaten (für 6 Personen):

3 Stk. Lattich

200 g
Kockspeck-
Tranchen

Bouillon

Zubereitung:

Storzen von Lattich wegschneiden

einzelne Blätter kurz blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen

Lattichblätter auf Schneidebrett übereinander (kreuz und quer) schichten (dickste Stängel abschneiden)

soll ca. Format A4 aufweisen

salzen und pfeffern

eine Lage Specktranchen drauf legen

das Ganze der Länge nach 1 x einklappen

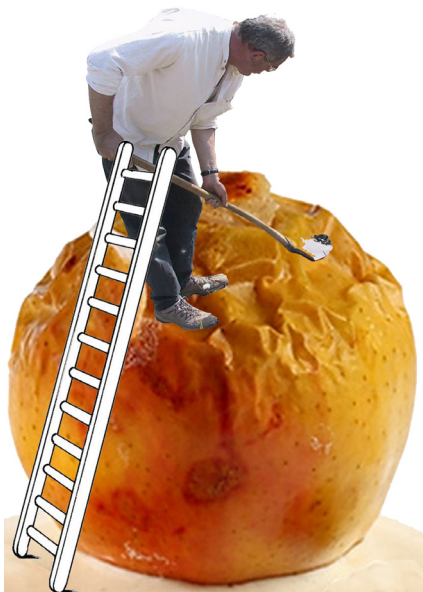
6 gleich grosse Päckli schneiden

nebeneinander in feuerfeste Form legen

1 dl Bouillon darüber giessen und Form mit Alufolien dicht verschliessen

für 10 Minuten zum Aufwärmen bei ca. 180° in den Ofen legen (am besten am Schluss zum Fleisch im Ofen hinzulegen)

Gefüllte Bratäpfel mit Fasnachts-Chüechli



Zutaten (für 6 Personen):

6 Stück Äpfel
säuerlich
(zb. Boskop)

Marzipan, Rosi-
nen, Haselnüsse
gemahlen,
1 Schuss Rum

Weisswein
oder Apfelwein

Puderzucker, Zimt und
etwas Nelkenpulver

Zubereitung:

Stiele von Äpfel sorgfältig entfernen

Von der Fliege her mit Pariserlöffel das Bitschgi sorgfältig ausstechen (darf ein grosszügiges Loch werden)

Aus den Zutaten eine Füllung machen und die Äpfel damit füllen

Äpfel in feuerfeste Form geben

etwas Weisswein oder Apfelwein auf den Boden geben

Bei ca. 160° so lange backen, bis die Häute der Äpfel deutlich reissen

Mit Puderzucker, Zimt und etwas Nelkenpulver leicht bestäuben

Lauwarm zusammen mit Fasnachts-Chüechli servieren

Fasnachts-Chüechli



Zutaten (für 6 Personen):

1 Ei
1 EL Zucker
1 Prise Salz
125 g Mehl
10 g zerlas-
sene Butter
etwas Öl
zum Anbraten

Zubereitung:

Alles gut mischen und verkneten
Der Teig muss so zart sein, dass er sich von Hand
ganz dünn auswallen lässt
Teig in Haushaltspapier einwickeln und ca. ½ Std.
stehen lassen

Öl in einer Bratpfanne auf ca 170 ° erhitzen
Teig hauchdünn auswallen und ca. 7-8 cm grosse
Rondellen ausstechen (evtl. mit Weinglas)
kurz im Öl goldgelb ausbacken (geht ganz
schnell) und auf Haushaltspapier legen zum
Abtropfen und Abkühlen

Vor dem Servieren kräftig mit Puderzucker
bestreuen.



Pflügt der Bauer auf dem Felde,
hat er Hunger ganz in Bälde,

und tut sich alsbald wünschen nur,
zu kochen in der Eulach-Chuchi Winterthur.