



Eulachchuchi Winterthur

Himmis Militärchochete vom 13. Januar 2009

Programm:

1. Käseschnitten
2. Fleischsuppe mit Flädli
3. Pot-au-feu
4. Gebrannte Creme



Käseschnitten

Zutaten 10 Personen

Käse	600g	gerieben
Zwiebeln	100g	gehackt
Knoblauch	1 Zehe	gehackt
Weissmehl	250g	
Milch	0.4 dl	
Vollei		
Ruchbrot		
Speiseöl		
Salz, Pfeffer, Paprika Muskat		

Käsemischung:

200g Emmentaler
200g Greyerzer
100g Tilsiter
100g Appenzeller

Zubereitung

1. Käse mischen, mit Mehl, Pfeffer, Muskat, Paprika würzen
2. Zwiebeln hacken mit Knoblauch im Öl andünsten
3. Ei reinschlagen, Milch dazugeben und alles mischen
4. Ruhen lassen, 1 Std.
5. Helles oder dunkles Brot mit 1 cm dicker Käsemasse bestreichen
6. Bestrichene Masse nach unten hellbraun backen, dann Rückseite
7. Fertig gebackene Schnitten auf einem Sieb abtropfen lassen und warmstellen



Fleischsuppe mit Flädli

in Verbindung mit Pot-au-feu

Zutaten

Siedfleisch	2kg	Schulterspitz oder Brustbein
Wasser	5l	
Zwiebel, Lorbeerblatt 1, Nelken 1, Pfefferkörner zerstoßen,		
½ Teelöffel, Salz		
Lauch	½	
Karotten	2	ganz
Knollensellerie	½ \$	
Rindsknochen oder Markbein		
Schnittlauch		

Vorbereitung

1. Siedfleisch blanchieren, Salzwasser abschütten, zuerst heiss, dann kalt abspülen
2. Gemüse waschen, rüsten, in Stängelchen oder blätzig schneiden
3. Schnittlauch fein schneiden

Zubereitung

1. Wasser aufkochen
2. Siedfleisch und Knochen begeben
3. Gemüse und Gewürz zufügen und knapp am Siedepunkt unter gelegentlichem Abschäumen und Abfetten sieden
4. Zwei Stunden köcheln lassen
5. Bouillon passieren
6. Fleisch herausnehmen und in der Bouillon warmhalten (Für Pot-au-feu)
7. Teller vorbereiten, die Bouillon in die Flädli geben, mit Schnittlauch bestreuen



Kraftbrühe mit Flädli

Zutaten

für 1.5 Liter (8 Personen)

40g Pfannkuchen

40g Weissmehl

1 Ei

4cl Milch

Petersilie

Würzen (Salz und Pfeffer)

Muskat, Prise

Butter

Vorbereitung

1. Petersilie waschen, zupfen und fein hacken
2. Für die Pfannkuchenmasse Milch und Eier verrühren
3. Mehl dazusieben, Petersilie darunter mischen und würzen
4. Masse ca. 30 Minuten ruhen lassen

Zubereitung

1. In Butter dünne Pfannkuchen ausbacken
2. In feine Streifen schneiden
3. Als Einlage in die heisse Kraftbrühe geben



Pot-au-feu

Zutaten

Siedfleisch	2kg	
Rüebli	1kg	ca. 20 Minuten
Sellerie	700g	ca. 15 Minuten
Weisskabis	1kg	ca. 15 Minuten
Lauch	300g	ca. 5 Minuten
Kartoffeln	2kg	

Zubereitung

1. Geschnittenes Gemüse in die Bouillon geben (ist schon fertig von der Gemüsesuppe)
2. Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, ca 20 Minuten
3. Fleisch in Würfel schneiden
4. Abschmecken, servieren



Schoggi-Creme

Zutaten

2 Beutel Chocolat Cremepulver

1l Milch

0.5l Vollrahm

Zubereitung

Pulver unter Rühren in 1l kalte Vollmilch einstreuen und 1 Minute kräftig durchrühren, ca. 10 Minuten fest werden lassen.

In Schale anrichten, nach 10 Minuten durchrühren. Nach Belieben mit Schlagrahm oder Likör verfeinern.