



Kath. Männerverein Bülach

Kochplausch 2013-2014



2. Abend 3. / 24. Okt. 2013

Vorspeise: *Herbstlicher Salat*

Hauptgang: *Kürbis, gefüllt mit
Wildschweinvoressen*



Dessert: *Ottis Linzersteuselkuchen*





Kath. Männerverein Bülach

Rezept: 2. Abend (für 12 Personen)

Vorspeise: Herbstlicher Salat

<u>Produkt:</u>	<u>Menge:</u>	<u>Zubereitung:</u>
Nüssli-Salat	750 gr	Salat waschen
Friesee-Salat	3 Stk	
Lollo-Salat	3 Stk	
Eierschwämmli	300 gr	
Weisser Essig		} Salatsauce herstellen
Balsamico-Essig		
Kürbiskernöl		
Salz & Pfeffer		
Gorgonzola	600 gr	In Würfeli darüber verteilen



Hauptgang: Kürbis, gefüllt mit Wildschweinvoressen

<u>Produkt:</u>	<u>Menge:</u>	<u>Zubereitung:</u>
Kürbis (Muscat)	2 Stk	Den Kürbisdeckel abschneiden und Kürbis aushöhlen. Nur Kerne und Fasern mit einem Löffel entfernen.
Wildschwein-Würfel	2 kg	Fleisch würzen, heiss anbraten und heraus nehmen.
Öl		Zwiebeln, Speck Knobli, Tomatenpüree und Senf anbraten. Den Bratensatz ablöschen mit Wein und Bouillon.
Speck	250 gr	
Zwiebeln	4 Stk	
Knoblauch		
Fleischwürze		
Bouillon	1 lt	Die Kräuter dazu geben
Thymian		
Rosmarin fein		
Rüebli und Selleriewürfel	800 gr	Das Fleisch wieder dazu geben. Ebenso die Gemüsewürfel.
Lorbeerblatt	3 Stk	
Wacholderbeeren		Alles mit 3 Lorbeerblättern nochmals 40 Minuten köcheln lassen.
Tomatenpüree	2 Dosen	
Senf		
Mehl	60 gr	Mehl anrühren mit Rotwein und das Voressen damit abbinden
Rotwein	5 dl	Zitronenschale dazu geben und das Ragout in die Kürbisse abfüllen. Alles noch einmal ca. 20 Minuten im Ofen fertig garen lassen.
Zitrone		
Eierschwämmli	1 Becher	Eierschwämmli kurz anschwitzen und abschütten. Mit Crème-Fraiche mischen und darunter geben.
Crème-Fraiche		
Frischer Kartoffelstock		Als Beilage servieren wir Kartoffelstock.
Kartoffel	4 kg	
Butter	250 gr	
Milch	1 lt	
Muskatnuss		



Dieses Gericht kann man auch mit Grappa oder Cognac verfeinern.
 Immer am Rand des Kürbisses entlang das Ragout schöpfen, damit man immer etwas Kürbisfleisch im Teller hat.
 Man kann auch das Fleisch mit dem Gemüse einen Tag vorher marinieren mit Rotwein und 1 dl Aceto Balsamico. Vor dem Anbraten das Fleisch gut trocknen.

Dessert:

Ottis Linzerstreuselkuchen

Produkt:

Butter
Zucker
Mandeln fein
Mehl
Eier
Zimt
Nelken fein
Preiselbeeren
Puderzucker

Menge:

500 gr
500 gr
500 gr
500 gr
4 Stk

500 gr

Zubereitung:

Butter mit Zucker gut vermischen und langsam die Eier dazu geben.
Mandeln, Mehl und Gewürze dazu geben und vorsichtig mischen.
1/3 des Teiges einfrieren und nach 30 Minuten durch eine Röstiraffel reiben.



Ein Kuchenform ca. 8mm dick auslegen und die Preiselbeeren darüber streichen.
Streusel darüber geben und im Ofen bei 200°C 35 Minuten backen.
Vorher mit einem geschlagenen Ei etwas beträufeln.
Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Linzerstreuselkuchen schmeckt am besten erst am nächsten Tag.

Bilder vom Kochplausch 2012/2013



