

Männerkochklub 82 Heimbürg
Kochabend vom 6.9.2024 Küchenchef: HP Zbinden

Kürbissuppe

400gr Kürbis, 1 Kartoffel, Gemüsebouillon, Curry
Schlagrahm

Salatteller

Blattsalat, Gurken, Tomaten, Radisli, Basilikum
Schnittlauch

Ragout

600gr Ragout, Fleischwürze, Lorbeerblatt, Mägeli,
Bratfett, Zwiebel, Kochwein

Ragout anbraten - ablöschen - weichkochen

Judasohren

Judasohren mit viel Wasser ein wenig Salz,
ca 1 1/2 Std kochen

Nudeln

400gr Nudeln im Salzwasser mit Öl weichkochen

Champignons Sauce

? gr Champignons, waschen, schneiden, Zwiebel
schneiden zusammen andämpfen. Ablöschen
mit Weisswein. Gemüsebouillon u. Rahm begeben,
ev. Schnittlauch.

Selleri u. Rüebli

? gr Selleri u. Rüebli in Würfeli ca 1cm schneiden,
im Salzwasser kochen, Wasser abschütten
mit Butter u. Schnittlauch mischen.

Fruchtsalat

? gr Div. Früchte nach Saison, mit Schlagrahmgarnieren