



**Chelleland-Chuchi Bauma**

**Chochete vom 20. Juni 2013**

Verantwortlicher: Fredy Gubler  
Mitwirkende: Paul Feurer  
Peter Meier

## **Menue**

Französische Zwiebelsuppe

Geflügelterrine auf  
Nüsslisalat

Brasato al Barolo  
Glasiertes Rüebl  
Spargel Morchel Risotto

Vanilleglace im Mandelmantel  
Auf Kirschenkompott

Weine: Dézaley  
Nobler Blauer

# Original französische Zwiebelsuppe Frankreich

---

## Beschreibung

Ein Klassiker der französischen Küche. Das Rezept stammt von meiner Tante, die in Paris lebt. Sehr lecker und sehr französisch!

## Zutaten (4 Portionen)

- 450 g grosse Zwiebeln
- 100 g Butter
- 1 1/2 l Rindsbouillon
- 1 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer frisch gemahlen
- 120 g Hartkäse (Emmentaler, Gruyere, Comte)
- 1 Baguette

## Zubereitung

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einem hohen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei niedriger Temperatur 20 Minuten lang dünsten. Das Mehl unter ständigem Rühren langsam einstreuen. Mit der Bouillon aufgiessen, die Hitze erhöhen, salzen und pfeffern. Nach dem Aufkochen den Topf abdecken, die Hitze wieder reduzieren und die Suppe eine 3/4 Stunde köcheln lassen. Hin und wieder umrühren.

Das Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden und entweder im Toaster oder auf dem Grill leicht anbräunen. Die Suppe in feuerfeste Schüsseln füllen, die Baguettescheiben darauf verteilen und mit dem Käse bestreuen. Alles in den vorgeheizten Backofen schieben (maximale Temperatur Oberhitze), bis der Käse geschmolzen und leicht braun ist.



**Genießen Sie Ihre Mahlzeiten mit Ihrer Lieblingssorte Coca-Cola!**



## Geflügelterrine

### Zutaten

(1 Terrine für ca. 10 Personen)

2 Perlhuhnbrüste ohne Haut à 100 g  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
2 Mangoldblätter, blanchiert

20 g getrocknete kleine Morcheln,  
eingeweicht und blanchiert  
80 g Karotten-Würfelchen,  
blanchiert  
80 g Pistazienkerne

Portwein-Gelée: 1½ Gelatineblätter  
in ½ dl Portwein und ½ dl Wasser  
auflösen

### Für die Farce:

400 g Pouletfleisch, feingehackt  
1 Eiswürfel  
30 g Portwein  
1 gestrichener EL Salz  
1 gestrichener TL gemahlener  
schwarzer Pfeffer  
4 dl Vollrahm  
1 Eiweiss, steif geschlagen

Die Zutaten für die Farce müssen  
sehr gut gekühlt sein, sonst kann  
keine homogene Masse entstehen!

### Zubereitung

1. Die Perlhuhnbrüste würzen und in Mangoldblätter einrollen.
2. Für die Farce alle Zutaten - ausser Eiweiss - in den Cutter geben, zu einer homogenen Masse verarbeiten, in eine gekühlte Schüssel umfüllen und vorsichtig Morcheln, Karotten-Würfelchen, Pistazien sowie das geschlagene Eiweiss unterheben.
3. Eine Cakeform (25 cm lang, 10 cm hoch) sorgfältig mit Backpapier auslegen. Die Hälfte der Farce hineingeben, in der Mitte die Perlhuhnrollen plazieren und mit der restlichen Farce bedecken. Ein passendes Stück Backpapier darüberlegen und die Form mit Alufolie verschliessen.
4. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Ein ofenfestes Gefäss mit einem Geschirrtuch auslegen und so weit mit kochendem Wasser auffüllen, dass die hineingestellte Form zu drei Vierteln im Wasser steht. Die Terrine auf der untersten Einschiebleiste 70 Minuten lang pochieren. Aus dem Wasserbad nehmen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.
5. Folie und oberes Backpapier entfernen, die Terrine mit leicht flüssigem Portwein-Gelée übergiessen und 1-2

## Zucchetti-Chutney

### Zutaten

1 kleine Zwiebel, in feine halbe  
Ringe geschnitten  
3 Knoblauchzehen, fein gehackt  
300 g Zucchetti, in dünne halbe  
Scheiben geschnitten  
1 EL Sonnenblumenöl  
1 dl Wasser  
4 EL Honig  
¼ TL gemahlener Kardamom  
3 EL Garam Masala (indische  
Gewürzmischung)  
2 TL frisch geriebener Ingwer  
½ TL Cayennepfeffer  
4 EL Apfelessig  
1 TL Salz

### Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Zucchetti in Öl kräftig anbraten, die restlichen Zutaten beifügen und alles bei geringer Hitze 20 Minuten einkochen. Abgekühlt zur Geflügelterrine oder zu Lammfleischbällchen servieren.

### Anmerkung

Chutneys können wie Confituren im sterilisierten Glas mit gut schliessendem

## ***BRASATO AL BAROLO***

(Für 4 Personen)

700-800g **Rindsbraten**  
(Schulter)

### **Beize**

7,5dl Barolo oder Barbera  
1 Lorbeerblatt  
3-4 Pfefferkörner, weiss  
3-4 Wachholderbeeren  
120g Rüebli  
1 grosse Zwiebel  
2-3 Knoblauchzehen  
  
250g Rüebli  
250g Stangensellerie  
250g Zwiebeln  
Pfeffer, weiss  
1 EL Erdnussöl  
1 TL Salz  
¼ Zimtstange  
2 Zweige Oregano  
1 EL Tomatenpüree  
1 Würfel Bratensauce

### **Zubereitung**

Den Braten in ein enges Gefäss legen, den Wein darüber giessen, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Wachholderbeeren zufügen. Rüebli schälen, in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, in Stücke schneiden und mit Rüebli ebenfalls zum Braten geben. Gefäss verschliessen und mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank stellen, dabei den Braten 2-3 Mal wenden.

Am Zubereitungstag die restlichen Rüebli schälen, Stangensellerie rüsten, beides in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, grob zerschneiden.

Braten aus der Beize nehmen (Beize behalten), mit Küchenpapier trocken tupfen, dann mit Pfeffer würzen. Oel in Bratpfopf erhitzen, Fleisch darin rundum kräftig anbraten, herausnehmen. Das frische Gemüse kurz im Fond andämpfen, dann mit der Beize (und dem eingelegten Gemüse) ablöschen. Zimtstange, Oregano und Tomatenpüree zufügen, salzen, dann den Braten hineinlegen und zugedeckt ca. 2 Stunden leise schmoren lassen, hie und da wenden.

Vor dem Servieren den Braten herausnehmen und vor dem Tranchieren einige Minuten stehen lassen. Saucenwürfel zerdrücken, zur Sauce geben, ankochen lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Braten tranchieren, zurück in die Sauce legen und darin durchwärmen lassen.

## Spargelrisotto



Drucken    Weiterempfehlen

### Zutaten

Ergibt 4 Portionen Umrechnen

500 g	grüne Spargeln
1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
300 g	Risottoreis
2 dl	Weisswein
8 dl	Bouillon
1 EL	Butter
6 EL	geriebener Parmesan
	Salz
	Pfeffer

- Spargeln im unteren Drittel schälen. Enden anschneiden und Spargeln in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken.
- Olivenöl in einer Pfanne heiss werden lassen. Zwiebel andünsten. Reis befügen und kurz mildunsten, bis er glasig wird. Wein dazu glessen. Spargeln begeben. Nach und nach Bouillon dazuglessen, so dass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist.
- Risotto unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten al dente kochen. Butter und die Hälfte des Reibkäses begeben. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und sämig servieren. Restlichen Käse nach Belieben darüber streuen.

### Nährwerte

1 Portion enthält

Kalorien: 410 kcal	Elweiss: 11 g
Fett: 9 g	Kohlenhydrate: 64 g

### Kommentare (3)



**zardhis**

Unsere Gäste waren begeistert! Super!

Ich servierte dazu gegrilltes Lammfilet!

13.05.2010

Rezept von



**saison**

[Alle Rezepte anzeigen »](#)

### Zusätzliche Informationen

Hinzugefügt am 02.03.2009

Dieses Rezept wurde 151613 x angesehen

Veröffentlicht in Ausgabe 05/2008 auf Seite 45

### Kommentare (3)

[Kommentar hinzufügen »](#)

Zubereitungszeit	Bewertung	Rang
30 Minuten		17.

Social Bookmarks

Gefällt mir 32

### Kategorien

[Frühling](#)

[Hauptgang](#)

[Vegetarisch](#)

[Europa](#)

[Milchprodukte](#)

[Alkohol](#)

[Gemüse](#)

[für Einsteiger](#)

### Verwandte Rezepte



Erbsenrisotto

[Zum Rezept »](#)



Geschmorte Kalbsschulter mit Fenchel-Malfatti

[Zum Rezept »](#)



Risotto

[Zum Rezept »](#)



Risottotätschli mit Speck

[Zum Rezept »](#)



Rucola-Risotto

[Zum Rezept »](#)

## Vanilleglace im Mandelmantel auf Kirschenkompott

### Zutaten

Für 4 Personen

Kompott:

2 TL Maisstärke

1 dl Wasser

75 g Zucker

1/2 Briefchen Vanillezucker

400 g Kirschen, entsteint

2 EL Kirsch oder Maraschino, nach Belieben

ca. 1,5 l Vanille-Rahmglace,

8 Kugeln abgestochen

150 g Mandelblättchen, geröstet



### Zubereitung

1. Für das Kompott Maisstärke und Wasser verrühren. Mit Zucker und Vanillezucker unter Rühren aufkochen. Kirschen beifügen, 5 Minuten mitkochen. leicht auskühlen lassen. Nach Belieben mit Kirsch oder Maraschino verfeinern.
2. Kompott in tiefen Schälchen verteilen.
3. Glace-Kugeln in den Mandeln wenden, auf dem Kompott anrichten.

Statt Kirschen andere Früchte, z. B. Aprikosen oder Erdbeeren, verwenden. Aprikosen in Spalten schneiden, wie Kirschen im Saft kochen. Einen Aprikosenschnaps oder -likör zum Verfeinern verwenden. Erdbeeren vierteln, erst der aufgekochten und abgekühlten Flüssigkeit begeben. Mit Kirsch, Maraschino oder Grand Marnier verfeinern. Dessert mit anderen Glace-Aromen zubereiten, z. B. Caramel, Schokolade, Stracciatella.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 1327 kcal, 16g Eiweiss, 101g Fett, 89g Kohlenhydrate.