

# Chelleland Chuchi

Bauma

Chocheten vom 10. November 2016



Verantwortlicher: Andi Spichtig  
Helfer: Silvano Stappung  
Markus Schmidhauser



Menü:

- Gerstensuppe mit Sauerkraut
- Randen-Birnen-Salat
- Sauerbraten mit Butterspätzli
- Thurgauer Süssmost-Crème



Weine:

- Bodega Muro, Viura 2015 Rioja E
- Condado de Haza Crianza 2011, Ribero del Duero E

# Chelleland Chuchi

## Bauma



### Gerstensuppe mit Sauerkraut

- **300 g rohes Sauerkraut**
- **1 Zwiebel**
- **2 Knoblauchzehen**
- **50 g Bauernspeck, in dünne Scheiben geschnitten**
- **1 Esslöffel Öl**
- **nach Belieben 1 Teelöffel Kümmel-samen**
- **100 g Rollgerste**
- **1,2 Liter Gemüse- oder Fleischbouillon**
- **100 g dunkles Brot, z.B. Walliser Roggenbrot**
- **1 Esslöffel Butter**
- **50 g Crème fraîche**
- **Salz**
- **Cayennepfeffer nach Geschmack**

❶ Das Sauerkraut abtropfen lassen und grob hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Speck in dünne Streifen schneiden.

❷ In einer grösseren Pfanne das Öl erhitzen. Den Speck mit der Zwiebel und dem Knoblauch sowie nach Belieben den Kümmel beifügen und andünsten.

❸ Die Rollgerste dazugeben und kurz mitdünsten. Dann das Sauerkraut und die Bouillon beifügen und die Suppe bei mittlerer, später kleiner Hitze zugedeckt etwa 40 Minuten kochen lassen, bis die Gerste weich ist.

❹ Kurz vor Ende der Garzeit das Brot in kleine Würfelchen schneiden. In einer Bratpfanne in der heissen Butter knusprig rösten. Leicht salzen und pfeffern und aus der Bratpfanne nehmen.

❺ Die Crème fraîche mit etwas heisser Suppe verrühren, dann beifügen. Die Suppe mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

❻ Zum Servieren die Suppe in vorge-wärmte tiefe Teller oder Tassen anrichten und mit den Brotwürfelchen bestreuen.

# Chelleland Chuchi

## Bauma



### Randen-Birnen-Salat

- 3 EL Birnel
- 3 EL Rapsöl
- 1 EL Thymianblättchen
- 400 g rohe Randen, in feinen Schnitzen
- ½ TL Salz, Pfeffer
- 400 g Birnen, in Schnitzen
- ¼ TL Salz

#### **Sauce**

- 2 EL Apfelessig
- 4 EL Rapsöl
- 1 Schalotte, fein gehackt
- Salz, Pfeffer

- 1** Birnel, Öl und Thymian gut verrühren.
- 2** Randen mit der Hälfte der Marinade mischen, auf eine Hälfte eines vorbereiteten Bleches verteilen, würzen.
- 3** In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 15 Minuten backen. Blech herausnehmen, Birnen mit der restlichen Marinade mischen, auf die freie Blechhälfte legen, salzen.
- 4** 12-15 Minuten fertigbacken. Herausnehmen, abkühlen lassen.
- 5** Sauce: Essig und Öl gut verrühren. Schalotte begeben, würzen. Randen und Birnen anrichten, mit der Sauce beträufeln.

# Chelleland Chuchi

## Bauma

### Sauerbraten



*Schwierigkeitsgrad: leicht,  
Zubereitungszeit: 1 Stunde  
plus 2 Tage zum Marinieren  
und 2 ½ Stunden Schmorzeit,  
Zutaten für 4–6 Personen*

**500 ml Barolo, 125 ml Rotweinessig, 500 ml Kalbsfond, 50 g Zucker, 1–2 Essl. angedrückte Wacholderbeeren, 3–4 Nelken, 2 Essl. zerstoßene schwarze Pfefferkörner, 8 küchenfertige Kalbsbäckchen, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Mehl zum Wenden, 30 g Butterschmalz, 400 g grob gewürfeltes Röstgemüse (etwa Zwiebeln, Karotten, Sellerie), 2 Essl. Tomatenmark, 3–4 Thymianzweige, 2 Rosmarinzweige, 2–3 Lorbeerblätter, 5–6 Zweige glatte Petersilie, 400 g Petersilienwurzel, 80 g weiche Butter, frisch geriebene Muskatnuss, 100 g getrocknete Soft-Cranberrys, 2–3 Essl. Zuckerrübensirup**

**1 Zwei Tage vorher:** Barolo mit Essig, Kalbsfond, Zucker und Gewürzen in einem Topf aufkochen und abkühlen lassen. Kalbsbäckchen darin 2 Tage im Kühlschrank marinieren.

**2 Fertigstellung:** Ofen auf 180 Grad vorheizen. Bäckchen aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischstücke in Mehl wenden, gut abklopfen und im heißen Butterschmalz in einem Bräter von allen Seiten goldbraun anbraten.

**3** Bäckchen aus dem Bräter nehmen. Röstgemüse hineingeben und etwa 8 Minuten rösten. Danach Tomatenmark und Thymian, Rosmarin und Lorbeer hinzufügen, kurz mitrösten und mit der Marinade ablöschen.

**4** Kalbsbäckchen in den Sud legen, Bräter mit Alufolie oder Deckel abdecken. Auf den Boden des heißen Ofens stellen. Bäckchen in etwa 2–2 ½ Stunden weich schmoren.

**5** Für das Püree die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen.

**6** Petersilienwurzel schälen, würfeln und dann in kochendem Salzwasser in 20 Minuten weich garen. Etwa 3–4 Essl. vom Kochwasser aufbewahren, den Rest abgießen.

**7** Das zurückbehaltene Kochwasser mit den Blättern und der weichen Butter in einen Mixer geben und fein pürieren. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und im Topf warm halten.

**8** Die geschmorten Bäckchen aus dem Sud nehmen und im Ofen abgedeckt warm stellen.

**9** Sud durch ein Sieb passieren und gut durchdrücken, sodass etwas von dem weichen Gemüse durch das Sieb passiert wird.

**10** Cranberrys und Zuckerrübensirup zur Sauce geben und nochmals etwa 5 Minuten einkochen lassen. Dann kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den geschmorten Bäckchen und dem Püree auf Teller verteilen.

**11** Nach Belieben mit frittierten Petersilienwurzelstreifen und Petersilienblättern garnieren.

# Chelleland Chuchi

## Bauma



## Süssmost-Crème

Für 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 4 Stunden  
oder über Nacht

- 2½ EL Maisstärke
- 1 dl Süssmost
- 2 Eier
- 1 Bio-Zitrone, 2 dünn abgeschälte Streifen
- 5 dl Süssmost
- 1 EL Zitronensaft
- 2-3 EL Zucker
- 1,5 dl Rahm, steif geschlagen

### Garnitur

- Ca. 0,5 dl Rahm, steif geschlagen
- ½ Apfel, in feinen Spalten
- 1 EL ungesalzene Pistazien, gehackt

**1** Maisstärke mit dem Süssmost in einer Pfanne anrühren, Eier gut darunterrühren. Restliche Zutaten bis und mit Zucker begeben, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, sofort durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen lassen. Crème zugedeckt 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

**2** Crème durch ein Sieb streichen, Rahm sorgfältig darunterziehen, in Gläser oder Schalen geben, garnieren.