

# 624. Chochete vom 11. Oktober 2023

*Apero*

*Gefüllte Pizza*

*Vorspeise*

*Lauch-Birnensuppe*

*Hauptgang*

*Zürchergeschnetzeltes mit Röstli  
und Gemüse*

*Dessert*

*Käsekuchen-Creme im Glas*

*Weisswein Casselas*

*Rotwein Selvarosso*

# *Apero*

## *Gefüllte Pizza*

### *Füllung*

*80g getrocknete Tomaten grob gehackt*

*150gr Salami in Streifen geschnitten*

*200gr Tomatensauce mit Basilikum*

*150gr Fonduemischung*

*Tomaten und alle Zutaten bis und mit Käse mischen.*

*2 rechteckig ausgewallter Pizzateig*

*2 EL getrockneter Oregano*

*20gr Fonduemischung*

*Pizzateig ca. 18 Portionen ausstechen, 2 EL Füllung*

*auf die Teigronellen geben, zu einer Kugel formen*

*und mit dem Verschluss nach unten auf das*

*mit Backpapier belegte Blech, aneinander gereiht*

*legen. (Ca. 4 Stück)*

*„Das Rechteck“ Oregano und Käsemischung mischen und über*

*dem Rechteck verteilen.*

*Ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad*

*vorgeheizten Ofens backen.*

## *Vorspeise*

### *Lauch-Birnensuppe*

#### *Suppe*

- 2 EL Olivenöl*
- 800g Lauch, in Stücken*
- 2 Knoblauchzehe gepresst*
- 600 g Birnen in Stücken*
- 2 Lorbeerblatt*
- 2 lt Gemüsebouillon*
- 6dl Rahm*
- Salz nach Bedarf*

#### *Birnen-Speck-Topping*

- 2 EL Olivenöl*
- 200g Speck in Streifen*
- 400g Birnen, in Würfeln*
- 10 Zweiglein Thymian Blättchen abgezupft*
- 2 Msp. Muskat*
- 2 Msp. Zimt*
- 2 Prise Salz*

*Oel in einer weiten Pfanne erwärmen. Lauch und Knoblauch kurz andämpfen, Birnen, Kartoffeln und Lorbeer ca. 3 Min. mitdämpfen, Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln Rahm dazugiessen, offen ca.10 Min. weiterkochen Suppe pürieren, salzen.*

*Oel in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Speck, Birnen und Thymian unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. knusprig braten, würzen, Suppe mit dem Topping anrichten.*

# Hauptgang

## Zürcher Geschnetzeltes mit Röstli

*Bratbutter*

*Kalbs Geschnetzeltes*

*Kalbfleisch*

*Kalbsnierli in feinen Streifen*

*Weissmehl*

*Salz & Pfeffer*

*1EL Butter*

*Champignon, in Scheiben*

*Zwiebeln fein gehackt*

*Weisswein*

*Fleischbouillon*

*Maizena*

*Salz & Pfeffer, nach Bedarf*

*Petersilie fein gehackt*

*Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen, Fleisch*

*Portionenweise mit wenig Mehl bestäuben,*

*je ca. 2 Min. braten, herausnehmen, würzen,*

*warm stellen. Hitze reduzieren, Bratfett*

*auftupfen.*

*In derselben Pfanne Butter erwärmen ,  
Champions und Zwiebeln andämpfen, Wein  
Dazugeben, auf die Hälfte einköcheln, Rahm,  
Bouillon und Maizena gut verrühren, dazugiessen,  
unter Rühren aufkochen, ca. 3 Min. kochen,  
Fleisch und Nierli wieder begeben, nur noch  
heiss werden lassen, würzen Petersilie  
darübersteuen.*

### *Rösti*

*Kartoffeln geraffelt, mit Butter und Schweinsfett  
Braten.*

*Blumenkohl, Broccoli und Rüeblli aldente kochen, mit Butter übergiessen  
und Servieren!*

*Gemüse kochen, mit Butter übergiessen und servieren.*

# *Dessert*

## *Käsekuchencreme im Glas*

*250g Rahm*

*500g Mascarpone*

*625g Quark*

*5 EL Zitronensaft*

*7 1/2 EL Zucker*

*2 1/2 P Vanillezucker*

*500g versch. Beeren*

*Evtl. Zucker*

*Löffelbiskuits*

*Rahm steif schlagen, Mascarpone, Quark, Zucker,*

*Zitronensaft und Vanillezucker verrühren.*

*Den Rahm unter die Masse heben.*

*Die versch. Beeren pürieren, evtl. Zucker nachsüßen.*

*Die Löffelbiskuits fein zerbröseln.*

*Die Fruchtsosse, Brösel und Creme in Gläser schichten.*