



# 570. Chochete vom 4. Juli 2018 im Schulhaus Schönenbüel in Unterägeri

## **„Apéro“**

Bruscette

## **„Vorspeise“**

Birnensuppe mit Blauschimmelkäse  
und gebackener Specktranche

## **„Hauptgang“**

Stifado (Rindfleisch in Rotwein)  
Frischer Kartoffelstock  
Zucchetti

## **„Dessert“**

Whiskey - Erdbeercreme

## **\*\*Weine\*\***

Weiss: Riesling Columbia Valley Chateau Ste Michelle. 2017, USA  
Rot: Paladin Syrah, Veneto Gebiet

# Birnensuppe mit Blauschimmelkäse und als Garnitur eine gebackene Specktranche



## Zutaten:

### Für 4 Personen

6 reife Birnen (ca. 600 g), gerüstet, geschält, in Stücke geschnitten

1 kleine Schalotte, in Stücke geschnitten

Butter zum Dämpfen

1 dl Bouillon

wenig Salz

Pfeffer

2-4 Bratspecktranchen

### Zubereitung: ca. 30 Minuten

Birnen und Schalotte in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt 5-10 Minuten weich kochen. Suppe pürieren und abschmecken. Warm stellen.

Bratspeck in der Bratpfanne knusprig braten.

Suppe in tiefe Teller oder Tassen füllen, als Einlage in kleine Würfel geschnittener Blauschimmelkäse und als Garnitur eine gebackene Specktranche.

Suppe mit geröstetem Toastbrot servieren. „En Guete“

# Stifado (Rindfleisch in Rotwein)

## Zutaten: Für 4 Personen

600 g magerer Rindsbraten, z.B. Schulter, in Würfel von ca. 5 cm geschnitten  
Olivenöl und Butter  
1 Zwiebel, halbiert, mit 2 Lorbeerblättern und 4 Nelken besteckt  
2–3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten  
½ Zimtstange  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
2 EL Tomatenpüree  
4 Tomaten, in Würfel geschnitten  
1 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss  
1 EL Oreganoblättchen  
2 EL Rotweinessig  
1,5 dl Rotwein



**Zubereitung: ca. 20 Minuten**  
**Schmoren: ca. 1½ Stunden**

Fleisch in der heissen Bratbutter rundum anbraten. Herausnehmen, beiseite stellen.

Nach Bedarf etwas Bratbutter in dieselbe Pfanne geben. Zwiebel, Knoblauch, Zimt, Kreuzkümmel und Tomatenpüree bei mittlerer Hitze braten. Tomaten beifügen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Oregano würzen. Fleisch beifügen. Mit Essig und Rotwein ablöschen. Bei kleiner Hitze zugedeckt 1½ Stunden schmoren lassen. Nach Bedarf etwas Wasser beifügen.

In Schüsseln oder auf Tellern anrichten. Mit Oregano garnieren.

# Kartoffelstock (Grundrezept)

## Zutaten für 4-6 Personen

1 kg mehlig kochende Kartoffeln,  
geschält, in Stücke geschnitten

ca. 2 dl Milch

30 g Butter

Salz, Muskatnuss



## Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, Wasser vollständig abgiessen. Kartoffeln noch heiss durch das Passe-vite in die heisse Pfanne treiben. Milch, Butter, Salz und Muskat zusammen erhitzen. Unter die Kartoffelmasse mischen.

## Varianten:

Orange:

Rüebli und Kürbis können mitgekocht werden. Auf 1 kg Kartoffeln 300-400g Rüebli oder mehligem Kürbis verwenden, z.B. Potimarron, Butternut.

Rot:

2-3 EL Randensaft

Grün:

5 EL gekochte, pürierte Erbsen oder 4-5 EL pürierter Spinat

Gelb:

1 Briefli Safran in 1 EL Milch aufgelöst

Gemüsebeilage: gebratene Zucchini

# Whiskey-Erdbeercreme

## Zutaten für 8 Portionen:

4 Ei Butter  
ca. 800 g Erdbeeren  
8 EL Haferflocken  
6 EL Honig  
500ml Rahm  
4 El Whiskey



## Zubereitung:

1. Schlagen sie den Rahm steif und verrühren sie ihn mit dem Honig und dem Whiskey.
2. Waschen und rüsten sie die Erdbeeren und pürieren sie nun die Hälfte davon mit einem Pürierstab zu einem fruchtigen Brei. Legen sie die andere Hälfte beiseite. Verrühren sie dann den Erdbeerbrei mit dem Whiskeyrahm.
3. Vierteln sie die andere Hälfte der beiseitegelegten Erdbeeren und befüllen sie den Whiskeyrahm und die Erdbeeren abwechselnd in 4 Dessertgläser, mit der Rahmschicht abschliessend.
4. Garnieren sie die Creme mit einigen beiseitegelegten Erdbeeren und stellen sie die Gläser in den Kühlschrank.
5. Vor dem servieren rösten sie die Haferflocken mit etwas Butter in einer Pfanne knusprig und bestreuen die Creme damit.

TIPP zum Rezept: Es kann jeder beliebige Whisky verwendet werden