



TABASCOS

Karsten

Jens

David

Roberto

Christoph

Martin

Mischa

Ronnie

Stefi

Pascal

Kopfi

Patrick

Andrea

Villi

Patrik

Andreas

BUBU

Menü:

Kürbissuppe

Rehrücken mit Preiselbeersauce

Eierspätzle

Rotkraut

Johannisbeer-Birnen

Maroni Karamellisiert

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Kürbissuppe



Zutaten

1 EL	Butter	In einer Pfanne warm werden lassen.
2	Zwiebeln	andämpfen
500g	Kürbis	in Würfel
1	mehlig kochende Kartoffel	mitdämpfen
6 dl 2 Zweiglein 1 Prise	Gemüsebouillon Thymian Zucker	Alles begeben, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln, Thymian entfernen, fein pürieren, nochmals heiss werden lassen.
Salz Wenig	Pfeffer und Muskat	Bedarf würzen
1 dl	saurer Halbrahm	glatt rühren
Thymianblättchen		garnieren

Rehrücken mit Preiselbeer-Sauce



Zutaten (für 4-6 Personen)

1 Rehrücken (ca. 1,2 kg, vom Metzger auslösen und die Knochen klein hacken lassen)
3 kleine Zwiebeln
1 große Möhre
150 g Knollensellerie
50 g Lauch
10 Wacholderbeeren
4 Stängel Thymian
2 Stängel Rosmarin
5 EL Sonnenblumenöl
1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
125 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt
800 ml Wildfond (aus dem Glas)
Salz
Pfeffer
2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Schritt 1

Die Knochen kalt abspülen und trocken tupfen. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Möhre und Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch waschen, putzen und in 1 cm breite Ringe schneiden. Die Wacholderbeeren anquetschen, die Kräuter waschen.

Schritt 2

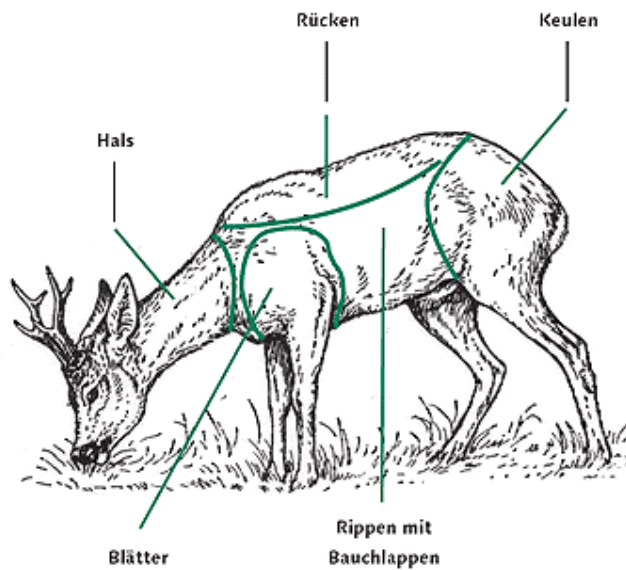
In einem Bräter 3 EL Öl erhitzen. Die Knochen hineingeben und bei mittlerer Hitze rundherum in 10 Min. möglichst braun anbraten, dabei immer wieder mal wenden. Zwiebeln, Gemüse und Wacholderbeeren dazugeben und 3 Min. unter Rühren mitbraten, Tomatenmark unterrühren und 1 Min. weiterbraten, dann das Mehl darüber stäuben. Gut umrühren und ca. ein Drittel vom Wein angießen. Rühren und braten, bis der Wein verdunstet ist. Den übrigen Wein genauso noch zweimal dazu gießen und verkochen lassen. Lorbeerblatt, Thymian, 1 Stängel Rosmarin und den Fond unterrühren. Zugedeckt bei schwacher Hitze 2 Std. köcheln lassen.

Schritt 3

Inzwischen den Ofen auf 80° vorheizen. Das Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und rundherum leicht salzen und pfeffern. 2 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Den übrigen Rosmarin grob zerzupfen und hineingeben, das Fleisch rundherum 2 Min. anbraten (auch an den Enden, dabei möglichst vorsichtig wenden, nicht mit einer Gabel ins Fleisch stechen!). Die Pfanne mit Alufolie abdecken und das Fleisch im Ofen (Mitte, ohne Umluft) 1 Std. 45 Min. garen.

Schritt 4

Die Sauce durch ein feines Sieb gießen, dabei das gegarte Gemüse so gut wie möglich durchpressen. Die Sauce offen bei starker Hitze in 8-10 Min. auf gut ein Drittel einkochen lassen. Preiselbeeren unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Spätzle



Zutaten für 4 Portion (14 Personen = 1400g Mehl und 28 Eier)

<u>Menge</u>	<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
400 g	Mehl	In eine Schüssel geben
1 Prise	Salz	zugeben
8 Stk	Eier	zugeben und mit dem Handmixer gut rühren. 20 Min. quellen lassen
	Salzwasser	zum Kochen bringen und die Spätzle auf dem Brett o. Presse portionsweise ins Salzwasser geben. Die fertigen Spätzle mit der Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Tip:

Spätzle sofort in Eiswasser geben oder unter kaltem Wasser schwenken. Dadurch geht die Stärke weg und sie kleben nicht zusammen. Zum aufwärmen, entweder kurz in heisses Wasser geben oder in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken.

Rotkraut



<u>Menge</u>	<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
1 kg	Rotkohl	Kohl halbieren, den Strunk heraus-schneiden. Kohl hobeln oder fein schneiden.
1.25 ml (1/8l)	Rotwein	darüber giessen u. durchziehen lassen
1 2 1	Zwiebel säuerliche Äpfel gespickte Zwiebel	kleinwürfeln schälen, in Schnitze schneiden
50g	Bratbutter	in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und Äpfel andünsten Rotkraut zugeben, ebenfalls die gespickte Zwiebel
¼ l	Fleischbrühe	ablöschen
1EL 2 Essl. 2 Essl.	Zucker Balsamico-Essig Preiselbeeren	In einer Pfanne leicht karamelisieren und mit ablöschen und zum Rotkraut zugeben. ebenfalls zugeben Rotkraut gar kochen ca. 45 Min. oder im Schnellkochtopf 15 Min.
	Salz	zum Schluss zugeben

Johannisbeer-Birnen



Zutaten

1 l	Johannisbeernektar
200 g	Zucker
2 EL	Johannisbeergelee
1 Stange	Zimt
0.5 Stück	Sternanis
0.5 TL	Kardamomsamen
4 Stück	Gewürznelken
1 Stück	unbehandelte Orange
6 Stück	Birnen

Von der Orange die Hälfte der Schale abreiben und den Saft auspressen.

Diesen mit dem Johannisbeersaft, Zucker, Johannisbeergelee, Zimt, Sternanis, andgedrückte Kardamomsamen und Gewürznelken aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften in den Gewürzsud einlegen, aufkochen lassen und für einige Stunden darin ziehen lassen.

Karamelierte Maroni



Zutaten (für 6-8 Portionen)

<u>Menge</u>	<u>Zutaten</u>
500g	Maroni
150 g	Zucker
2 dl	Wasser
1 Päckli	Vanille Zucker

Zubereitung:

Den Zucker mit etwas Wasser auf dem Herd unter stetem rühren karamelisieren. Wenn der Karamel schön goldig-braun ist, den Rest des Wasser zugeben

(Achtung Karamel ist ca. 400°C-spritzt-Verbrennungsgefahr) und aufkochen. Die Maroni begeben und unter Kontrolle weichkochen. Zerfallen ab einem gewissen Garpunkt sehr schnell.

Apfelküchlein mit Vanillesauce



Zutaten: Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 1¼ Stunden / Ruhen lassen: 30 Minuten

Haushaltspapier

Vanillesauce:

4 dl Milch
1 EL Maisstärke
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, ausgeschabtes Mark
2-3 EL Zucker
1 Ei

Ausbackteig:

150 g Mehl
¼ TL Salz
1,5 dl Apfelsaft
2 Eigelb
2 Eiweiss

Apfelküchlein:

4 Äpfel, z.B. Boskoop, Golden Delicious oder Maigold, ca. 600 g, geschält, Kerngehäuse ausgestochen, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
Mehl zum Bestäuben
Frittieröl

Zimtzucker zum Bestreuen

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Zubereitung

1. Sauce: Alle Zutaten in der Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel absieben. Leicht auskühlen lassen.
2. Teig: Alle Zutaten bis und mit Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Eiweiss kurz vor dem Backen steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.
3. Küchlein: Äpfel nach dem Schneiden mit Mehl bestäuben. Öl im Brattopf, Wok oder in der Fritteuse auf 170 °C erhitzen. Bestäubte Apfelscheiben durch den Ausbackteig ziehen, abtropfen lassen. Portionenweise auf beiden Seiten goldbraun frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
4. Apfelküchlein mit Zimtzucker bestreuen und mit der lauwarmen Vanillesauce servieren.

Apfelküchlein statt mit Zimtzucker mit Puderzucker bestäuben.