

**Frösche-Chuchi** Roggwil



**Chochete vom 15. November 2021**

**Einfach der Zipfel: Wurst**

**Tageschef: Roland Schenk**

**Weissweindegustation: Markus Bürki**

## **Starter – Kohlrabisuppe mit Chili**

### **Menge**

Für 4 Personen

### **Zutaten**

2 Zwiebeln	200 ml Rahm
2 Knoblauchzehen	2 TL Kräuter
600 g Kohlrabi	Schnittlauch
1 Chilischote	Salbeiblätter
400 g Kartoffeln	Muskat
2 EL Öl	Salz und Pfeffer
1 Liter Gemüsebouillon	

### **Zubereitung**

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch rüsten, fein hacken, Kohlrabi und Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Kohlrabi- sowie Kartoffelwürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Gemüsebouillon ablöschen und zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen.
3. Topf vom Herd nehmen und die Suppe im Topf pürieren, anschliessend wieder auf den Herd stellen, aber Suppe nicht mehr kochen lassen. Rahm und Kräuter hinzufügen.
4. Schnittlauch fein schneiden.
5. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe anrichten und mit dem fein geschnittenen Schnittlauch und einigen Salbeiblättern garnieren.



## Vorspeise – Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut

### Menge

Für 4 Personen

### Zutaten

500 g gekochtes Sauerkraut

0,5 dl Bouillon

1,5 dl Rahm

Salz, weisser Pfeffer

3-4 EL Cranberries

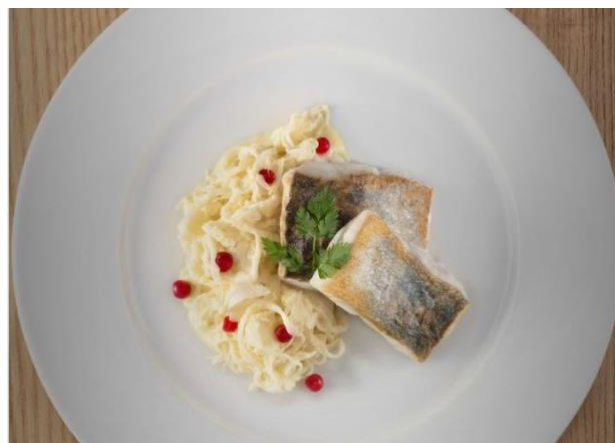
4 Zanderfilets

1/2 TL Salz, etwas Pfeffer

Mehl zum Wenden, Rapsöl

### Zubereitung

1. Sauerkraut in Pfanne erhitzen, zum Abtropfen in ein Sieb geben, 1 dl Saft auffangen. Saft und Bouillon aufkochen, auf die Hälfte einkochen.
2. Cranberries dazugeben, zugedeckt 3-4 Minuten weiterköcheln lassen. Rahm dazugeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Zander würzen, im Mehl wenden. Auf der Hautseite knusprig anbraten, kurz wenden und fertig braten.
4. Sauerkraut auf Teller anrichten, mit Rahmsauce übergiessen, Zander darauf anrichten.



## **Hauptgang – Rindsbratwurst mit Händöpfutätschli + Gemüse**

### **Churrasco Wurst**

Dieses Rezept ergibt eine Füllung des Wurstfüllers, nicht hochrechnen!

3'120 g Fleisch Hochlandrind

880 g Weisser Speck

15 g Schwarzer Pfeffer (mit dem Mörser zerreiben)

80 g Churrasco

### **Zubereitung**

1. Rindfleisch und Speck zerkleinern, so dass es durch die Öffnung im Fleischwolf passt.
2. Rindfleisch und Speck mischen und durch den Fleischwolf drehen.
3. Fleischmasse mit Salz, Pfeffer und Churrasco würzen und von Hand gut mischen (Handschuhe anziehen).
4. Darm in einem Sieb mit kaltem Wasser gut abspülen, anschliessend in ein Becken mit Wasser legen.
5. Darm aufziehen, Fleischmasse in den Wurstfüller geben und Würste abfüllen.



**Pfeffer / Knoblauch Wurst**

Dieses Rezept ergibt eine Füllung des Wurstfüllers, nicht hochrechnen!

3'120 g Fleisch vom Hochlandrind und Holsteinrind

880 g Weisser Speck

80 g Knoblauch

80 g Salz

30 g Schwarzer Pfeffer

**Zubereitung**

1. Rindfleisch und Speck zerkleinern, so dass es durch die Öffnung im Fleischwolf passt.
2. Rindfleisch und Speck mischen, grob zerkleinerten Knoblauch begeben und durch den Fleischwolf drehen.
3. Fleischmasse mit Salz und Pfeffer würzen und von Hand gut mischen (Handschuhe anziehen).
4. Darm in einem Sieb mit kaltem Wasser gut abspülen, anschliessend in ein Becken mit Wasser legen.
5. Darm aufziehen, Fleischmasse in den Wurstfüller geben und Würste abfüllen.



## Härdöpfutätschli

### Menge

Für 4 Personen

### Zutaten

800 g Kartoffelstock oder Gschwellti

1 Ei

je 1 Bund Schnittlauch nach Belieben andere Kräuter

Salz, Muskat, Pfeffer

1–2 EL Kartoffelstärke

1– 2 EL Mehl

Bratbutter/Öl

### Zubereitung

1. Den Rest des Kartoffelstocks des Senioren-Mittagstisches vom Samstag verwenden.
2. Ei begeben, Schnittlauch fein hacken und begeben.
3. Masse würzen, Menge an Kartoffelstärke an die Feuchtigkeit der Kartoffelmasse anpassen.
4. Alle Zutaten miteinander gut vermengen und zu Talern formen, mit Mehl bestäuben.
5. In einer beschichteten Bratpfanne Öl erhitzen und die Kartoffeltaler auf beiden Seiten goldbraun braten.



### Gemüse

1. Den Rest der Rüebli des Senioren-Mittagstisches vom Samstag verwenden. Die Rüebli sind bereits geschnitten.
2. Erbsen begeben und in Bouillon sieben Minuten ziehen lassen, evtl. mit Salz abschmecken.

## Dessert – Apfel Mousse

### Menge

Für 4 Personen

### Zutaten

400 g Äpfel

2 EL Apfelsaft

1 EL Zitronensaft

2 EL Zucker

2 Blätter Gelatine

1.5 dl Rahm, geschlagen

### Cranberry-Kompott

1.5 dl Apfelsaft

1.5 EL roter Portwein

1.5 EL Zucker

1 Pack Cranberrys (ca. 340g)

### Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, ungeschält halbieren, entkernen und in Würfeli schneiden.
2. Äpfel mit allen Zutaten bis und mit Zucker in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 12 Min. weich köcheln.
3. Mit der Flüssigkeit pürieren, Gelatine unter das heiße Püree rühren. Durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, abkühlen. Kühl stellen, bis das Püree am Rand leicht fest ist, glattrühren.
4. Schlagrahm darunterziehen, Mousse zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
5. Apfelsaft und Portwein mit Zucker aufkochen, Cranberrys begeben, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln, abkühlen.

