

Hobby-Köche Dietikon Menue vom 30. März 2022

Schaffhauser Rieslingsuppe



Das brauchts für 4 Personen

100 g Lauch gebleicht
80 g Sellerie
1 Zwiebel klein
1 Esslöffel Butter
Salz
8 dl Gemüsebouillon
30 g Mehl
20 g Maizena
1 Bund Schnittlauch
3 dl. Riesling-Silvaner
2 dl. Rahm
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Typ: Croutons als Einlage zur Suppe
(freiwillig)

So wird's gemacht

- 1 Den Lauch rüsten und in feine Streifen schneiden. Den Sellerie schälen und an einer Röstiraffel reiben. Die Zwiebel schälen und hacken.
- 2 Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Das Gemüse beifügen und leicht salzen. Zugedeckt alles 5 Minuten dünsten lassen.
- 3 Die Gemüsebouillon aufkochen.
- 4 Das Mehl und das Maizena mit einem Sieb über das Gemüse sieben und alles untermischen. Mit der heissen Bouillon ablöschen und die Suppe 20 Minuten zugedeckt kochen lassen.
- 5 Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- 6 Den Wein und den Rahm zur Suppe geben und alles im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7 Zum Servieren die Suppe nochmals gut heiss werden lassen. In tiefen Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Hauptmenue nächste Seite

Boeuf Stroganoff

-2-



Das brauchts für 4 Personen

150 g Champignons
1 Peperoni rot, klein
2 Essiggurken klein
1 Zwiebel
500 g Rindsfiletspitz
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter
1 dl Portwein rot
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Paprikapulver, gestrichen
1 Esslöffel Tomatenpüree
2 dl Kalbsfond
½ dl. Rahm
150 g Crème fraiche
Tabasco einige Tropfen.
(Ersatzweise wenig Cayennepfeffer)

So wird's gemacht

- 1 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen
- 2 Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und zusammen mit den Essiggurken in kleine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
- 3 Das Fleisch in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischwürfel darin in 2 Portionen jeweils auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite noch 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30 Minuten nachgaren lassen. Den Bratensatz mit Portwein auflösen, durch ein feines Sieb giessen und beiseitestellen.
- 4 In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons, Peperoni, Essiggurken, Paprika und Tomatenpüree beifügen und mitdünsten. Den beiseitegestellten Bratenjus sowie den Kalbsfond dazugiessen und alles auf grossem Feuer auf knapp 1dl einkochen lassen.
- 5 Rahm und Crème fraiche zusammen verrühren und zur Sauce geben. Aufkochen, noch so lange lebhaft kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Pfeffer, Salz, Tabasco oder Cayennepfeffer abschmecken
- 6 Am Schluss die Fleischwürfel mitsamt entstandenem Saft beifügen und alles sorgfältig mischen. Sofort servieren.

Dazu passen Reis oder Teigwaren

Zitronen-Pfefferminzsorbet



Das brauchts für 4 Personen

4 Kugeln Zitronensorbet
2 ½ dl Vollrahm
Einige Pfefferminzblätter
2 Päckli Vanille-Zucker

So wird's gemacht

Alles zusammen in grossen Becher geben.
Pfefferminzblätter in feine Streifen schneiden und dazugeben.
Alles zusammen mixen und in Tiefkühler stellen.

En Guete wünscht Tisch Nr.3