

## Hobby- Köche Dietikon    Menue vom 11. März 2020

Gemüsesuppe, farbiger Kopfsalat, Hackbraten aus dem Ofen an Rotwein-Jus und Kartoffelstock und Rüepli

### Gemüse-Suppe



Gemüsebouillon	1 (1,2) l
Karotte	1
Kartoffeln	3 (4)
Kohlrabi	1
Petersilie	1 Msp
Zitronensaft	1 Schuss

Waschen und rüsten das Gemüse und raffeln dieses. Danach mit der Bouillon aufkochen. Ca. 10 Min. köcheln.

Gehackte Petersilie dazugeben-

Die Suppe verteilen auf die Teller schöpfen und 1 El. Zitronensaft einrühren

## Farbiger Kopfsalat

Kopfsalat	1 Stk.
Maiskörner	1 Dose
Grüne Oliven	einige halbieren
Peperoni	1 Stk. Gelb

### Sauce

Basilikum, Majoran

Teelöffel Senf	Stk. 1
Teelöffel Zucker	Stk. ½
Maggi Würze	wenig
Knoblauchzehe	gespresst
Teelöffel Streuwürze	½
Kressi rosso	3 Esslöffel
Olivenoel	4 Esslöffel
Ei gekocht	1 gestückelt
Schnittlauch	darüberstreuen



Alle Zutaten mit Schwingbesen gut verrühren!!!

## Hackbraten aus dem Ofen an Rotwein-Jus und Kartoffelstock mit Rüeblli



### Zutaten

4 Portionen

1 Cakeform von ca. 30 cm Länge

Backpapier

Bratcrème und wenig Paniermehl für die kurzen  
Formränder

1 altbackenes Weggli, klein geschnitten

5.0 cl Milch

500 g gemischtes Hackfleisch

100 g Kalbsbrät

1 Ei

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Bund Peterli, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 – 3 EL Quark oder Crème fraîche

1 – 2 TL Salz

Pfeffer, Paprika

### Zubereitung

Zubereiten: 20min

Kochen / Backen: 1h

Auf dem Tisch in: 1h20min

1. Weggli mit der Milch beträufeln, quellen lassen, klein zerkneten.
2. Alle Zutaten bis und mit Gewürzen mischen, von Hand kneten, bis eine gleichmässige Masse entsteht.
3. Backpapier in die Form legen. Die Enden darüber hinauslappen lassen. (Achtung bei Gasherd allenfalls etwas zurückschneiden). Kurze Formränder mit Bratcrème bestreichen und mit Paniermehl bestäuben.
4. Masse satt in die Form füllen und in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 50 Minuten backen.
5. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Mit dem Backpapier aus der Form heben. In Tranchen schneiden, servieren.

(Rezept Hackbraten: Swissmilk)



## Kartoffelstock

- 1 Kg mehligkochende Kartoffeln, in Stücke geschnitten
- 2 dl Milch
- 30 g Butter
- 1 Tl Salz
- Muskatnuss

## Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser ca. 25 Min. weichkochen, Wasser abtropfen lassen.

Milch, Butter und Salz in die noch heisse Pfanne geben

Ev. Noch etwas Milch zugeben und Würzen.

## Sauce

- 4 Dl Rotwein
  - 3 Zweiglein Majoran
    - 1 rote Zwiebel, fein gehackt
    - 2 Scheiben getrocknete Steinpilze, eingeweicht und abgetropft
- Alles in eine Pfanne geben. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen, absieben und in die Pfanne zurückgiessen.
- 3 Teelöffel Maizena mit 1 Dl.Fleischbouillon, ausgekühlt, angerührt dazugiessen. Unter Rühren mit dem Schwingbesen ca. 3 Min. aufkochen.
  - 4 1 Esslöffel Cognac
  - 5 1 Teelöffel Zucker beides darunterrühren und die Pfanne von der Platte nehmen.
  - 6 2 Esslöffel Butter portionenweise unter Rühren begeben.
  - 7 1 Teelöffel Majoranblättchen, fein gehackt kurz vor dem Servieren begeben.