CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Sauerkrautsuppe mit Kümmelstangen
*****
Rehpfeffer mit Spätzli, Gemüse und Kastanien
*****
Zwetschgen im eigenen Saft mit Zimtparfait im Chörbli

Zutaten: | Zubereitung:

Rehpfeffer mit Spätzli, Gemüse und Kastanien

800 g	Rehfleisch	in Würfel geschnitten	
			Beize:
50 g	Schalotten	klein geschnitten	Alle Zutaten mischen, leicht erwärmen und über das Fleisch
50 g	Sellerie	klein geschnitten	giessen, so dass alles Fleisch ganz von der Flüssigkeit
50 g	Karotten	klein geschnitten	bedeckt ist.
30 g	Lauch	klein geschnitten	Gründlich mischen, zur Beschwerung des Fleisches einen
1 Stk	Lorbeerblätter		Teller in die Beize legen und ohne Deckel in einen kühlen
1 Stk	Nelken		Raum (z.B. Keller) stellen. Nach 3 Tagen zudecken und
1 TL	schwarzer Pfeffer	grob zerstossen	weitere 4 Tage im Kühlschrank lagern. Während der ganzen
0.5 TL	Korianderkörner	grob zerstossen	Woche täglich einmal gründlich mischen.
7 dl	Rotwein	kräftig	
3 EL	Rotweinessig		
			Zubereitung:
			Beize abgiessen und auffangen. Aufkochen und 30 Minuten
			köcheln. Schaumschicht an der Oberfläche vorsichtig
			beiseite schieben und Flüssigkeit durch ein Sieb zu
3 dl	Wildfond		giessen. Das Fleisch (nach Belieben auch Gemüse und
			Gewürze) mit Küchenkrepp trockentupfen und
			portionenweise in sehr heissem
	Erdnussöl		kräftig anbraten. In der Wildfond-Beize-Mischung
			weichgaren (ca 70 Minuten), wenn nötig Wasser
			nachgiessen und mit Salz abschmecken. Mit
	Maizena/Wasser		binden, von der Platte ziehen und unter Rühren
	Schweineblut		(ca. 0.5 dl) zugeben, bis die Sauce glänzt.
			Spätzli:
300 g	Mehl		Alles Mischen und von Hand durchkneten. Durch Spätzlisieb
2 Stk	Eier		in kochendes Wasser drehen. Warten, bis Spätzli obenauf
2 dl	Wasser		schwimmen. Mit Sieb abschöpfen und in kaltes Wasser
1 TL	Salz		geben. Im Sieb abtropfen lassen. In der Bratpfanne mit
	Butter		Butter anbraten.
			Rotkraut:
400 g	Rotkabis		hobeln oder fein schneiden und
1 Stk	Zwiebel	gehackt	in
	Sonnenblumenöl		andämpfen
1 Stk	Apfel	sauer	dazuraffeln,
1 TL	Salz		
1 dl	Wasser		
1 EL	Weinessig		zugeben und zugedeckt weichkochen (ca. 1 Stunde).

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Sauerkrautsuppe mit Kümmelstangen

*****

Rehpfeffer mit Spätzli, Gemüse und Kastanien

*****

Zwetschgen im eigenen Saft mit Zimtparfait im Chörbli

Zutaten:				Zubereitung:
				Rosenkohl:
1	Stk	Zwiebel	fein geschnitten	und
400	g	Rosenkohl		in
		Sonnenblumenöl		andünsten mit
2	dl	Bouillon		ablöschen und zugedeckt weichkochen. (ca. 15 Minuten)
				Kastanien:
25	g	Butter		und
50	g	Zucker		dunkel caramellisieren.
200	g	Kastanien		gefroren, zugeben, mit
2	dl	Wasser		ablöschen und kochen bis zur sirupartigen Konsistenz.