



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Selleriesalat im Grapefruitbecher



Züri Gschnätzlets mit Butterrösti



Brombeersuppe

Zutaten:

Zubereitung:

Brombeersuppe

300 g	Brombeeren	
2 EL	Cassisliqueur	
1/2 dl	Rotwein	
2 EL	Porto	rot
1 EL	Zucker	
1/4	Zimtstange	
1 Stk.	Gewürznelke	
1 Stk.	Orange	ungespritzt

Brombeersuppe:

Brombeeren verlesen und auf einem Sieb unter sanft fließendem Wasser kurz abspülen und gut abtropfen lassen.

Cassisliqueur, Rotwein und Porto in einer Sauteuse zum Kochen bringen. Zucker, Zimtstange, Gewürznelke und das abgeriebene einer halben (ungespritzten) Orange zufügen. Die Brombeeren in dieser aromatischen Flüssigkeit - auf kleinstem Feuer - während ungefähr 3-4 Minuten leise köcheln lassen.

Anschliessend die Beeren mit dem Schaumlöffel aus dem Sirup heben und auf tiefe heisse Teller verteilen. Die Pochierflüssigkeit - auf grossen Feuer - sirupartig einkochen lassen und die Beeren damit überziehen.

2 EL	Doppelrahm
4 Kugel	Vanilleglace

Zum Schluss Doppelrahm über die Beeren fließen lassen. Wer Lust hat, kann dazu Honig- oder Vanilleglace servieren.