



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Eglifilet im Bierteig mit Saisonsalat

Aargauer Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen

Schnitz und Drunder

Rüebli Tartelettes mit Vanille-Quarkglacé

Zutaten:

Zubereitung:

Schnitz und Drunder

150 g	Gedörrte Apfelschnitze u./od. Dörrbirnen	
3 dl	Wasser	lauwarm
300 g	Speck geräuchert	am Stück
30 g	Zucker	
20 g	Butter	
2 Stk.	Bouillonwürfel	

Die Aepfelschnitze oder Dörrbirnen während ca. 2 Stunden in lauwarmem Wasser einweichen.
Von den Dörrbirnen vorher Stiel und Fliege entfernen, dann längs halbieren.
Speck in 2-3 cm lange Stücke schneiden.
Den Zucker in grosser Pfanne hellbraun caramelisieren.
Zuerst Butter dann abgetropfte Dörrfrüchte (Einweichwasser behalten!) zum Karamel geben, gut mischen, dann mit dem Einweichwasser ablöschen, Bouillonwürfel und Speck zufügen und alles aufkochen lassen.
Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 Minuten leise köcheln lassen, hie und da umrühren und bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen.

600 g	Karoffeln, festkochende Sorte Salz, Pfeffer
-------	---

Inzwischen Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Kartoffeln zum Gericht geben, etwas Salz zufügen und weitere 20-25 Minuten köcheln lassen.
Die Flüssigkeit soll am Schluss sämig eingekocht sein.

Vor dem Servieren mit Pfeffer und Salz abschmecken.