



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Spezaria-Event 29.10.2011
Bruschetta con trota affumicata

Crespelle alla Fiorentina

Minestra di cavolo rosso e castangne

Vitello tonnato

Spaghetti chitarra alla Norma

Sorbetto al basilico con Prosecco

Brasato Valpolicella
Variazione di peperoni e faiolini
Rombi di polenta

Torta della Nonna

Minestra di cavolo rosso e castangne (Kastanien-Rotkohl-Suppe)

Zutaten	Zubereitung	von 4 Portionen
1 Stk. Zwiebel	Zwiebel Hacken, Rotkraut in Streifen schneiden. Pro Person 4 Kastanien beiseite stellen	
400 g Rotkohl	Zwiebel im Öl dünsten. Mit Rotwein ablöschen.	
400 g tiefgekühlten Kastanien	350 g tiefgekühlte Kastanien zur Bouillon bzw. Rotkraut geben. Zwiebel und Rotkraut im Öl dünsten. Ca. eine Stunde köcheln lassen. Abkühlen und pürieren.	
2 EL Olivenöl		
2 dl Rotwein	Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitgestellte Kastanien halbieren. Mit dem Zucker in eine Bratpfanne geben. Ca. 5 Minuten dünsten, bis der Zucker geschmolzen ist und karamelisiert. Suppe mit den Kastanien servieren. Mit Petersilie garnieren.	
1 L Gemüsebouillon		
Salz, Pfeffer		
2 EL Zucker		
1 Stk Zweig glattblättrige Petersilien	Wenn im Glas serviert nur eine halbe Kastanien auf den Boden legen.	

