



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 26.03.2015 – Tisch 1

Gefüllte Yorkshire Puddings

Räucherlachs suppe mit Whisky

Rack and Black

Orange/Passionsfrucht-Torte

Mini Yorkshire Puddings

Für ca 10 Personen

225	g	Mehl
3	Stk	Eier
300	ml	Milch
		Sonnenblumenöl
		Salz, Pfeffer

3	Stk	Zwiebel, feingehackt
1	EL	Rohzucker
1	Glas	Rotwein
50	g	Butter

600	g	Schweinsbratwürste
1	Stk	Apfel
1	Stk	Ei

2	Teile	Rahmkäse (z.B Philadelphia)
1	Teil	Meerrettich
	Tranchen	Roastbeef (sehr dünn geschnitten)

Mini Yorkshire Puddings

Backofen auf 220°C aufheizen.

Mehl und Salz zusammen sieben und Eier dazugeben. Milch nach und nach dazu giessen und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verquirlen. Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Ein Mini-Muffinblech mit Öl bestreich (ca ¼ TL Öl Pro Mulde) und im Backofen sehr heiss werden lassen.

Jede Mulde mit dem Teig halbvoll auffüllen. Ca 10 Minuten bei 220°C backen, bis die Puddings goldbraun werden.

Rotwein-Zwiebeln

Butter schmelzen und heiss werden lassen, Zwiebeln dazugeben und goldbraun braten. Zucker und Rotwein dazugeben und aufkochen. Reduzieren bis die Mischung fast trocken ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleischkugel

Apfel in feine Würfel schneiden und mit der Füllung aus den Würsten und einem Ei gut zusammen mischen. Klein Fleischkugel formen und bei 180°C im Ofen backen.

Meerrettich-Sauce

Rahmkäse mit dem Meerrettich zusammen mischen. Die Yorkshire-Pudding mit der Masse füllen und mit einer Tranche Roastbeef anrichten.