

Kochabend vom 9. Dezember Martin Emmenegger

Wenn mer bi de Buure esch.....



Anke-Suppe



Alpnidlegulasch vom Kalb, Händöpfustock, Birne, Peterlirüebli



Zwetschgentröimli mit Seehofräschflämmli



«Ankä-Suppä»

Zutaten:

5 Knoblauchzehen
1 grosse Zwiebel, geputzt und geschnitten
3 EL Butter
500g altbackenes Brot mit Rinde, in Würfel
ca. 2,5L Bouillon
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Schnittlauch, zum Garnieren
geriebener Alpkäse, zum Garnieren



Zubereitung:

1. Knoblauch und Zwiebeln in Butter andünsten, Brotwürfel dazugeben, weiterdünsten und mit der Bouillon ablöschen. Dann mit einem Schwingbesen einmal tüchtig durchmischen.
 2. Für ca. eine Stunde köcheln lassen.
 3. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
 4. In Schälchen oder Teller geben und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.
 5. Den geriebenen Alpkäse separat dazu reichen.
-

Alpnidlegulasch vom Simmentalerkalb, Kartoffelstock, Birne, Peterlirüebli

Für 4 Personen

Für das Gulasch:

- 600 g Kalbsvoressen
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprika
- 3 EL Mehl
- 3 EL Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ½ Zitrone, Schale, fein gehackt
- 2 dl Weisswein
- 2 Hand voll getrocknete Herbstrompeten
- ca. 5 dl Wasser
- ca. 3 dl Rahm
- 1 TL Maizena
- Paprika, Streuwürze
- ca. 1 TL Zucker
- 4 Birnen, geschält, halbiert, Kern entfernt
- Zuckerwasser
- 4 TL Johannisbeergelee, nach Belieben
- 4 TL Preiselbeeren Konfitüre

Für den Kartoffelstock:

- ca. 5 dl Wasser
- 1,5 kg Kartoffeln für Stock, geschält und in Würfel geschnitten
- 2 TL Salz
- ca. 6 dl Milch
- ca. 50 g Iselten (oder anderer) Alpbutter
- etwas abgeriebene Muskatnuss

Für die gedämpften Rüebl:

- 1 EL Bratbutter
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 750 g Rüebl, geschält und in Rädchen geschnitten
- 2 TL Salz
- 2 TL Zucker
- ca. 2 dl Wasser
- Peterli, fein gehackt

Zubereitung

Für das Gulasch Salz, Paprika und Mehl vermischen und über das Fleisch streuen. Die Bratbutter in einer grossen Bratpfanne (oder Gusseisenpfanne) erhitzen, Fleisch rundherum hellbraun anbraten. Gehackte Zwiebel, Knoblauch und Zitronenschale über das Fleisch geben und mitdämpfen. Dann mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Die Herbsttrompeten begeben, Wasser dazugeben und ca. 1 Stunde auf kleiner Stufe gar schmoren.

Rahm und Maizena vermischen und unter die (leicht kochende) Sauce giessen. Mit Paprika, Streuwürze und ca. 1 TL Zucker abschmecken.

Für die Birnengarniture die halbierten Birnen im Zuckerwasser knapp weich kochen und abtropfen lassen. Nach Belieben mit Johannisbeergelee bestreichen. Mit der Preiselbeerkonfi füllen.

Für den Kartoffelstock die Kartoffeln im Salzwasser weichkochen. Milch erhitzen. Kartoffeln dann abgiessen und stampfen (oder durchs Passe-vite streichen). Mit Milch, Butter vermischen, mit Muskatnuss und nach Belieben etwas Salz abschmecken.

Für die Rüebl die Bratbutter erhitzen und die Rüebl mit der gehackten Zwiebel darin andünsten. Salz und Zucker begeben, gut vermischen und mit Wasser ablöschen. Ca. 20 Minuten weichkochen. Dann grosszügig Peterli unter die Rüebl mischen.

Zum Servieren den Kartoffelstock mit dem Spritzack oder dem Löffel kreisförmig auf dem Teller anrichten. Mit dem Gulasch füllen. Zusammen mit den Birnen und Rüebl ausgarnieren und sofort servieren.

Zwetschgentröimli

Zutaten:

Für den Kompott:

750g Zwetschgen
0,5dl Orangensaft
etwas Grand Marnier, nach Belieben

Für die Quarkmasse:

300g Rahmquark
4EL Zucker
3dl Rahm, steif geschlagen

Für die Moosblueme-Güetzi*:

250g Zucker
2dl Wasser
250g Zimtzucker
500g Mehl
Zitrone, abgeriebene Schale
etwas Orangensaft, Grand Marnier, zum Beträufeln



*als schnelle Alternative können statt den Moosblueme-Güetzi auch Willisauer Ringli verwendet werden.

Zubereitung:

1. Für den Kompott alle Zutaten in einer Pfanne kurz aufkochen und für ca. 45 Minuten leicht köcheln lassen. In einer Schüssel erkalten lassen.
 2. Für die Güetzi Zucker mit dem Wasser aufkochen und in einer Teigschüssel erkalten lassen. Zimtzucker und Mehl mit der Zitronenschale dazugeben und Teig verrühren. Dabei entsteht eine etwas zähflüssige Masse. Diese über Nacht in einer Schüssel ruhen lassen. Am nächsten Tag Ofen auf 200 °C vorheizen. Teig auswallen und mit Blüemli-Förmli ausstechen. Für ca. 20 Minuten in der Mitte des Ofens backen.
 3. Für die Quarkmasse den Rahmquark mit dem Zucker verrühren und den Rahm darunterheben.
 4. Zum Anrichten die Güetzi in Stücke brechen und in 6 Gläser verteilen. Nach Belieben mit etwas Orangensaft und Grand Marnier beträufeln, mit einer Lage Zwetschgenkompott und zum Schluss mit der Quarkmasse bedecken.
-