



Chochete vom 19.07.2018

nach Rezept von Röbi

Vorspeise 1

Chäschüechli mal anders

Brauhaus Sommerfest Bier

Vorspeise 2

Hauptgang

warmer Kartoffelsalat mit panierten Schnitzelchen

Brauhaus Actionärs Export Bier

Dessert

Cheese Cake to go

Alte Zwetschge, Kaffee

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



Vorspeise : **Chäs-Cüechli mal anders**



Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben	Vollkorntoast
4	Eier
ca 50 g	Schinkenwürfel
ca 50 g	Reibkäse
	Salz, Pfeffer
	Öl
	Backblech für Muffins
2 Stk	Tomaten

Zubereitung:

Den Rand der Toastscheiben rundum dünn abschneiden, mit dem Wallholz dünn ausrollen, in die leicht gefetteten Förmchen drücken und die Schinkenwürfel darin verteilen.

Pro Förmchen ein Ei geben, mit Reibkäse bestreuen und bei 160°C im Ofen mit Umluft ca. 10 -15 Min. backen

Anrichten:

Auf einen Teller anrichten und mit Tomatenspalten garnieren.



Hauptspeise: **Warmer Kartoffelsalat mit panierten Schnitzelchen**



Zutaten für 4 Personen

Kartoffelsalat:

- 1,5 kg Kartoffeln, festkochend
- 1,5 Lt Gemüsebrühe
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Estragonzweige
- 1 Zweig Minze
- 2 EL Senf mittelscharf
- 2 EL Mayonnaise
- Öl, Essig, Salz, Pfeffer

Schnitzelchen:

- 8 Stk kleine Plätzli vom Schinken
- Mehl, Paniermehl
- 1-2 Eier
- viel Butter zum Braten
- Zitrone, Petersilie zum garnieren

Zubereiten:

Kartoffelsalat:

Eine kräftige Gemüsebrühe ansetzen mit Minze und Estragon

Kartoffeln schälen und mit Gemüseschneider in mittlere Scheiben schneiden. Auf die Locheinsätze vom Dampfgarer verteilen, Rosmarinzweige dazu legen und 8 Min bei 100°C garen, anschliessend die heisse Brühe in eine grosse Schüssel geben und die heissen Kartoffelscheiben begeben und ziehen lassen. Brühe abschütten und einen Teil zur Seite stellen. Die Kartoffelscheiben mit Senf, Mayo, begeben und vorsichtig unterheben. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnitzelchen:

Die Eier in einer Schale aufschlagen und nach belieben würzen. Die Schnitzelchen in einem Tiefkühlbeutel dünn klopfen (Pfannenboden verwenden). In Mehl, Ei und Paniermehl wenden und in der heissen Butter goldgelb ausbacken.

Anrichten:

Teller im Backofen vorwärmen.

Kartoffelsalat auf Teller anrichten, Schnitzelchen dazulegen, mit einem Zitronenschnitt und Petersiliensträusschen garnieren.

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



Dessert: **Cheese-Cake to go**

Zutaten für 4 Personen

Boden

100 g Guetzli (z.B. Leibniz)

50 g Butter flüssig

Füllung

400 g Frischkäse nature

2 Becher Griechischer Joghurt nature

2 TL Vanille-Paste

60 g Puderzucker

Topping

250 g Himbeeren, grob zerdrückt

Guetzli in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz fein zerstoßen. In eine Schüssel geben, mit Butter mischen. In die Gläser verteilen, mit einem Löffel am Boden flachdrücken. Gläser ca 1 Std kühl stellen

Frischkäse mit Joghurt, Vanille und Puderzucker gut verrühren. Füllung in die Gläser verteilen, nochmals mind. 1Std kühl stellen

Himbeeren auf der Füllung verteilen, Gläser verschliessen, bis zum servieren kühl stellen.