



Chochete vom 11.02.2021

nach Rezept von Küde



Roher Randensalat

Sauce

- 3 EL Apfelessig
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1/2 EL Meerrettich
- 1 TL Curry
- Salz, nach Bedarf
- 1 Apfel "Jonathan"

Salat

- 3 kleine rohe Rander "ca. 600g"
- 40g Rettichsprossen "Green Power"
- 1 Bund Schnittlauch "fein geschnitten"

Und so wirds gemacht

Alle Zutaten bis und mit Curry verrühren,
würzen. Den Apfel in kleine Würfel

schneiden, daruntermischen.

Randen schälen, mit dem Gemüsehobel
in feine Scheiben dierkt in die Sauce
hobeln, mischen, auf Tellern verteilen.
Rettichsprossen ringsum anrichten,
Salat mit Schnittlauch bestreuen.

Ghackets - Hörnli

- 500g gehacktes Rindfleisch
- 1 Zwiebel gehackt
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 2 Rübli
- 1 Wiertz und Lauch
- 3 Majoranzweige
- 5 Thymianzweige
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 1/2 EL Mehl
- 1 dl Rotwein oder Bouillon
- 2 dl Bouillon
- wenig Salz
- Pfeffer aus der Mühle, Paprika

- 400g Hörnli
- 100g geriebener Käse
- Majoran zum Garnieren

Fleisch in der heissen Bratbutter
anbraten. Hitze reduzieren. Zwiebel,
Knoblauch, Kräuter und Tomatensauce
mitbraten. Mehl darüberstreuen, mischen.
Mit Rotwein und oder Bouillon ablöschen,
würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze
15-20 Minuten köcheln. Kräuterzweige
entfernen.

Hörnli in reichlich Salzwasser al dente
kochen. Abgiessen.

Apfehmus in Schälchen verteilen.
Hörnli und Gehacktes auf Teller
anrichten, mit Käse bestreuen,
garnieren.

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

Apfelmus

- 1,5 dl Apfelsaft
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Zucker
- 1/2 Zimtstange, nach belieben
- 800 g Apfel z.B. Boskoop, geschält, Kerngehäuse entfernen, in Stücke geschnitten.

Apfelmus

Alle Zutaten aufkochen, zugedeckt 10-15 Minuten weich kochen. Zimt entfernen, Äpfel mit der Flüssigkeit pürieren, auskühlen lassen.

Apfel - Quark - Dessert

500g Magerquark

2 Pck. Vanillezucker

1 EL Zucker

2 EL Milch

125g Sahne

150g Cantuccini Mandelgebäck

400g stückiges Apfelkompott aus dem Glas

500g Magerquark 2 Pck Vanillezucker, 1 EL Zucker und 2 EL ~~z~~ Milch cremig rühren

125g Sahne nicht ganz steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen.

150g Cantuccini Mandelgebäck in einem Gefrierbeutel geben, Beutel verschliessen und die Kekse mit einem Nudelholz grob zerbröseln.

Quarkmasse, zerbröselte Kekse und
400g stückiges Apfelkompott „aus dem
Glas“ im Wechsel in Gläser füllen
Mit Apfelspalten garnieren servieren.