Herrenkochkurs Männerriege Zofingen 5.1. 88

M E N U E :

KANADISCHE ZWIEBELSUPPE

*

FLEISCHWAEHE MIT GEMUESE

***

SCHOKOLADENBIRNEN

KANADISCHE ZWIEBELSUPPE

Zutaten für 4 Personen:

1½ 2 mittlere Zwiebeln (ca. 150 g)
1½ 2 Essl. Erdnussöl
40 50 g Sbrinz, gerieben
1½ 2 gestrichene Essl. Mehl
2 3 dl Milch
3 4 dl Wasser
1 Bouillonwürfel
1/2 Teel. Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel schälen, in feine Scheiben schneiden. Zwiebel im Oel ca. 5 Min. dämpfen. Käse und Mehl darüber streuen, mit Milch und Wasser ablöschen, Bouillonwürfel zufügen, würzen. Während ca. 5 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen.

FLEISCHWAEHE MIT GEMUESE

Zutaten für 4 Personen: (rundes Waehenblech 28 cm Ø)

Teig:
200 250 g Mehl
1/2 Teel. Salz
80 100 g Butter
3-4 4-5 Essl. Wasser

Belag:
1 mittlere Zwiebel (ca. 80 g)
80 100 g Rüebli
80 100 g Sellerie
150 200 g Tomaten
1 Essl. Butter
200 250 g Hackfleisch
3/4 Teel. Salz
1/4 Teel. Majoran
1/8 Teel. Muskat
2 3 Essl. Weisswein
40 50 g Sbrinz, gerieben

Zubereitung:

Teig: Mehl und Salz in Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, zum Mehl geben und mit den Fingerspitzen fein verreiben. Wasser zufügen und alles zu glattem Teig verarbeiten. Nicht kneten! Blech befetten und bemehlen. Teig auswallen, Blech damit belegen und mit der Gabel einige Male gut einstechen.
Ofen auf 220°C vorheizen.

Belag: Zwiebel schälen, fein hacken. Gemüse waschen, Rüebli und Sellerie an der Bircherraffel reiben. Tomaten in kleine Würfeli schneiden.
Zwiebel in der Butter kurz dämpfen. Rüebli und Sellerie zufügen, kurz mitdämpfen. Fleisch beigeben, dämpfen, bis es die Farber verloren hat.
Würzen, Wein und Tomaten zufügen.
Belag auf den Teigboden verteilen, Käse darüber streuen.
Während 15-20 Min. backen.

SCHOKOLADENBIRNEN

Zutaten für 4 Personen:

3 4 Birnen (ca. 600 g)
3 3,5 dl Wasser
15 20 g Zucker (2 Essl.)
40 50 g schwarze Schokolade
2 2-3 Essl. Wasser
1/2 dl Milch
1 dl Schlagrahm

Zubereitung:

Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Wasser und Zucker aufkochen, Birnen darin ca. 15 Min. weichkochen.Abtropfen lassen und in 4 Portionen anrichten.
Schokolade in Stücke brechen, mit 2-3 Essl. Wasser in kleines Pfännchen geben, erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist, soll aber auf keinen Fall kochen.
Vom Herd nehmen, Milch darunter rühren, und die Schokoladensauce über die Birnen verteilen.
Rahm schlagen, Birnen damit garnieren.