Kochkurs Männerriege Zofingen 17. Feb. '98

Basler Mehlsuppe
**
- Zwiebelwähe oder
- Schaffhuser Bölletünne
***
Caramel-Aepfel auf Vanille-Glace

BASLER MEHLSUPPE

Zutaten für 4 Personen:

5	EL	Mehl
60	g	Butter
1		Zwiebel
1	l	Fleischbouillon, kalt
100	g	Käse, z. B. Greyerzer

Zwiebel in Streifen schneiden, beiseite stellen
Mehl im Brattopf bei guter Hitze, unter Rühren, haselnussbraun rösten, leicht abkühlen lassen
Butter beigeben und mit dem Mehl vermischen
geschnittene Zwiebeln beigeben und einige Minuten dämpfen
Fleischbouillon beigeben, unter Rühren aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, gelegentlich rühren

Käse fein reiben

Servieren: Suppe in vorgewärmte Teller verteilen, Käse nach Belieben darüberstreuen oder separat dazu servieren

KUCHENTEIG FÜR BLECH VON 26 cm

Zutaten:

150	g	Mehl
½	TL	Salz
75	g	kalte Butter
3-4	EL	kaltes Wasser

Mehl in eine Schüssel geben, Salz beifügen
Die kalte Butter in Flocken schneiden und sorgfältig mit dem Mehl verreiben, bis die Masse gleichmässig fein ist (soll wie geriebener Käse aussehen)
In der Mitte eine Vertiefung bilden, das kalte Wasser beifügen, Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen.
Zugedeckt an der Kälte ca. 30 Minuten ruhen lassen

KÄSEWÄHE/-QUICHE

Zutaten:

1 Portion Kuchenteig
250 g Greyerzer

2 EL Mehl
4 dl Milch
3 Eier
½ TL Salz
¼ TL Muskat

Ofen auf gute Mittelhitze, 200°C vorheizen
Teig auf wenig Mehl auswallen, in ein eingefettetes Blech geben. Teigboden mit Gabel mehrere Male einstechen.
Käse fein reiben und auf Boden verteilen
Für den Guss das Mehl mit der Milch glattrühren. Eier und Gewürze beifügen und gut zerquirlen. Über den Käse giessen

Backen: während ca. 25-35 Minuten bei 200°C

SCHAFFHUUSER BÖLLETÜNNE

Zutaten:

1 Portion Kuchenteig

800 g Zwiebeln
50 g Speckwürfeli
2 EL Butter
2 Eier
1 EL Maizena
2 dl Sauerrahm
½ TL Kümmel
Salz, Pfeffer, Muskat
Butterflocken

Ofen auf 220°C vorheizen
Teig auf wenig Mehl auswallen, in ein eingefettetes Blech geben. Teigboden mit Gabel mehrere Male einstechen.
Zwiebeln in sehr feine Streifchen schneiden
Butter in Bratpfanne geben und schmelzen lassen. Speckwürfeli und Zwiebelstreifen zugeben und unter Wenden 5 Minuten dämpfen, ohne dass sie Farbe annehmen. Anschliessend auf dem Kuchenboden verteilen.
Eier, Maizena und Sauerrahm verquirlen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen. Über die Zwiebeln giessen.

Mit einigen Butterflocken belegen und ca. 40 Minuten bei 220°C backen

CARAMEL-AEPFEL AUF VANILLEGLACE

Zutaten für 4 Personen:

Caramel-Sud:
5 EL Zucker (50 g)
1,5 dl heisses Wasser

2 mittlere Aepfel (ca. 300 g)

ca. 400 g Vanilleglace

½ Becher Vollrahm, zum Garnieren

Zubereitung:

Den Zucker in Chromstahlpfanne unter Rühren nicht zu dunkel rösten, dann das heisse Wasser zugiessen, die Pfanne sofort mit Deckel verschliessen und warten bis es nicht mehr zischt. Leicht köcheln lassen und unter Rühren den Zucker auflösen lassen.

Die Aepfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden, dann das Fruchtfleisch in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden.
Apfelwürfeli in den Caramelsud geben und darin ca. 5 Min. weichkochen lassen, dann die Aepfel herausnehmen.
Den Sud so lange einkochen lassen, bis er leicht dicklich geworden ist.

Zum Anrichten die Glace in 4 Schälchen anrichten, die Aepfel darüber geben und zum Schluss mit der Caramelsauce begiessen.
Nach Belieben mit Schlagrahm garnieren.