Kochkurs Männerriege Zofingen, 17.3. 98

MENUE:

DIV. RÖSTIVARIATIONEN
***
BRATWÜRSTE MIT ZWIEBELSAUCE
***
ERDBEERSCHNITTLI MIT RAHM

SPECK-RÖSTI

Zutaten für 4 Personen:

ca. 1 kg Kartoffeln, am Vortag in der Schale gekocht
150 g magerer Speck, geräucht (am Stück)
2 EL Bratbutter
ca. 1 TL Salz
2 EL Milch

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel reiben.
Vom Speck die Schwarte wegschneiden, dann den Speck in sehr kleine Würfeli schneiden.
1 EL Eingesottene Butter in grosser Bratpfanne erhitzen.
Kartoffeln mit Salz und Speckwürfeli mischen, in die heisse Butter geben.
Kartoffeln mit der Bratenschaufel zu einem Kuchen pressen und diesen mit Milch beträufeln. Pfanne wenn möglich zudecken. Wenn es zu „brutzeln" beginnt, Herdplatte auf kleine Stufe stellen und die Rösti während ca. 20 Min. braten lassen.
Rösti mit Hilfe eines grossen Tellers wenden, 2. EL eingesottene Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Rösti mit der rohen Seite nach unten zurück in die Pfanne gleiten lassen und während weiteren 10-15 Min. goldbraun backen.

APENZELLER RÖSTI

ca. 1 kg Kartoffeln, am Vortag in der Schale gekocht
150 g Zwiebeln
3 EL Bratbutter
ca. 1 TL Salz
Pfeffer, wenig Muskat, gerieben
150 g Appenzeller-Käse

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel reiben.
Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und diese in 1 EL Bratbutter einige Minuten dämpfen, dann aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen und mit den Kartoffeln und dem Salz vermischen.
Zubereitung wie bei der Speckrösti.
Zum Schluss den Käse grob raffeln, auf die fertige Rösti verteilen und diese 2-3 Min. zudecken, bis der Käse geschmolzen ist.

TESSINER RÖSTI

Zutaten für 4 Personen:

ca. 1 kg Kartoffeln, am Vortag in der Schale gekocht
1 mittlere Zwiebel (ca. 80 g)
2-3 Knoblauchzehen
100 g Panchetta oder Tessiner Rohschinken
4-5 gedörrte, in Oel eingelegte Tomaten
2-3 Zweige Basilikum, frisch
2 EL Bratbutter
½ TL Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel reiben.
Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken.
Panchetta oder Rohschinken in feine Streifchen schneiden, gedörrte Tomaten gut abtropfen lassen, dann nicht zu fein hacken.
Basilikum in feine Streifen schneiden.
Zwiebeln und Knoblauch in 1 EL Bratbutter einige Minuten andämpfen, Kartoffeln zufügen, pfeffern und leicht salzen, alles gut mischen und unter Wenden etwas anbraten.
Panchetta, Tomaten und Basilikum beifügen, durchmischen und die Masse zu einem Kuchen formen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. braten lassen.
Dann mit Hilfe eines Tellers wenden, 2. EL Bratbutter in der Pfanne schmelzen lassen, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen und die zweite Seite während weiteren 10-15 Minuten backen.

RÖSTI AUS ROHEN KARTOFFELN MIT ZWIEBELN

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln
150 g Zwiebeln
3 EL Bratbutter
1 TL Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, dann in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden und diese in 1 EL Bratbutter in der Bratpfanne einige Minuten andämpfen, herausnehmen.
2. El Bratbutter in der Pfanne erhitzen, Kartoffeln zugeben, würzen und die Zwiebeln daruntermischen.
Zuerst die Kartoffeln unter Wenden ca. 10 Min. anbraten, dann zu einem Kuchen zusammenfügen, erste Seite zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. braten.
Rösti mit Hilfe eines Tellers wenden, restl. Bratbutter in der Pfanne schmelzen lassen, Rösti mit der rohen Seite nach unten hineingleiten lassen und die zweite Seite nochmals ca. 20 Minuten braten.

BRATWÜRSTE AN ZWIEBELSAUCE MIT ZWIEBELSCHWEIZE

Zutaten für 4 Personen:

Zwiebelschweize:
1 mittlere Zwiebel
1 EL Bratbutter
1 EL Weissmehl

4 Kalbs- oder Schweinsbratwürste
1 EL Bratbutter

Zwiebelsauce:
200 g Zwiebeln
2 EL Weissmehl
1,5 dl Weisswein
1,5 dl Wasser
½ Bouillonwürfel
Pfeffer, Salz (nach Belieben)

Zubereitung:

Zwiebelschweize: Zwiebel schälen, in Ringe schneiden, diese in der Bratbutter unter Wenden andämpfen. Mehl darüberstäuben, gut mit den Zwiebeln mischen und bei kleiner Hitze die Zwiebeln braun und knusprig braten, dann herausnehmen.
1 EL Bratbutter in die selbe Pfanne geben, Würste ca. 15 Min. braten, herausnehmen.
Sauce: 200 g Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
Das Mehl in die Bratpfanne geben und unter Wenden (ohne Zwiebeln) mittelbraun rösten, Zwiebeln kurz zufügen, dann mit Wein und Wasser ablöschen und gut verrühren. Bouillon zufügen, Sauce ca. 10 Min. köcheln, bis die Zwiebeln gar sind, mit Pfeffer u. Salz würzen. Würste zurück in die Sauce geben und darin durchwärmen lassen, dann auf Platte anrichten, mit der Zwiebelschweize bestreuen und sofort servieren.

ERDBEER-SCHNITTLI MIT RAHM

Zutaten für 4 Personen:

250 g Erdbeeren
2-3 EL Zucker
1 Spritzer Zitronensaft
8 dünne Scheiben Einback
2 EL Butter

1 Becher Schlagrahm (1,8 dl)
1 Btl. Vanillezucker

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, Stiel entfernen, dann in Stücke schneiden, in Schüssel geben. Zitronensaft und Zucker beifügen, alles gut mischen und die Erdbeeren mind. 1 Std. zugedeckt ziehen lassen.
Kurz vor dem Servieren den Rahm mit dem Vanillezucker steif schlagen.
Die Einbackschnitten in der Butter beidseitig anbähen, auf Platte geben. Die Erdbeeren auf die Schnitten verteilen, mit Schlagrahm garnieren.