

1. MENÜ

Kürbiszopp mat Orangécroustons

Zürcher Leberspiessli mat gréngen Bounen

Marroni Gugelhopf

Fir eis Kürbiszopp brauchen mir

1 El Botter

2 Schallotten

2-3 Tl Curry

700 g Hokkaido Kürbis

2,5 dl Orangéjus

1-1,5 Tl Salz

180 g Sauerram

2-3 El Gin (fakultativ)

Orangécroustons

50 g mellen Botter

gerappten Schuel vun enger ½ Orange

1 Tl Orangéjus

1-2 Zéiwen Knuewelek

eventuell eng Pouz Salz a Pfeffer

1 lessläffel Kürbiskären reng gehakt

4 Tranché Toastbrout

Preparatioun

Fir unzufänken, maachen mir eisen Orangëbotter.

Den Botter, gerappten Orangëschuel, den Orangëjus, den gepressten Knuewelek, Gewierzer an d'Kürbiskären alles mat enger Forschette gutt vermëschen, an am Frigo fest ginn loossen.

Fir Zopp selwer, den Botter an engem Dëppen schmëlze loossen, d'Schallotten reng schneiden, bäiginn an liicht dran undëmpen. Den Curry driwwer streeën. Den Kürbis an kleng Stécker schneiden, derbäiginn a kuerz dëmpen. Den Orangëjus zesummen mam Salz bäiginn, Deckel op Dëppen, an alles zesummen lues goe loossen bis den Kürbis mëll ass. Am Mixer püréieren, d'Sauerram an den Gin bäiginn.

Zum Schluss toasten mir eis Brout, dann an diagonal Stécker schneiden an den Orangëbotter driwwer schmieren esou laang d'Toasten nach waarm sinn. Op déi Toasten dierft Dir dann e wéineg vun der gerappten Orangëschuel streeën, an bei der Zopp zerwéieren.

Kleng Info : Den Hokkaido Kürbis huet den Virdeel, dat Dir den mat der Schuel kachen kéint.

Fir den Leberspiessli brauchen mir

12 Tranchen geräicherten Speck

12 gläichméisseg geschnidden Tranchen Kallefsliewer (loosst déi bei ärem Metzler schneiden)

12 Salbeiblieder

Zännstocher

Ueleg oder Botter fir ze Broden

Salz a Pfeffer

An fir d'Bounen

2 Liter Waasser mat enger Pouz Salz

600 g gréng Bounen

1 Iesslöffel Botter

1 kleng Ënn

Preparatioun

Den Speck niewent eneen leeën, d'Kallefsliewer drop ginn, an zum Schluss d'Salbeiblieder. Elo all Tranche eenzel virsiichteg zesummerullen a mat engem Zännstocher befestegen.

Den Ueleg oder den Botter an engem Dëppen erhëtzen, eis Spiessli wierzen an déi am Dëppen ganz lues goe loossen bis ze vun alle Säit gutt gebroden sinn. Vum Feier huelen, an zougedeckt ca 10 Minutten stoen loossen. D'Liewer soll schonn nach liicht rosa sinn.

An der Zäit wou d'Spiessli broden, d'Waasser zesummen mam Salz opkachen, d'Bounen, jee no Zort 10-20 Minutten zougedeckt méll kachen, dono d'Waasser ofschëdden.

Den Botter an enger Pan erhëtzen, d'Ënn dran undämpfen an elo d'Bounen bäiginn, wierzen an kuerz opwiermen.

Dobäi kéint Dir Püree zerwéieren.

Waintipp : e Pinot Noir oder eventuell e Riesling

Fir den Marroni Gugelhopf braucht Dir

150 g Botter

150 g Zocker

1 Pouz Salz

3 Eeër

300 g Miel

2 TI Bakpolver

1 dl Mëllech

400 g Marronipüree TK

4 Iesslöffel Ram

1,5 Iesslöffel Kirsch

1 Gugelhopfform vun 1,5 Liter

Botter fir d'Form anzefetten an Miel fir ze pudderen

Preparatioun

De Schäffchen op 180 Grad erhëtzen.

Gugelhopfform mat e wéineg Botter afetten an mam Miel pudderen.

Den Botter an enger Schossel mëll réieren. Den Zocker an d'Salz drënner réieren. D'Eeër eenzel bäiginn bis déi Mass schéin hell ass.

D'Miel an den Bakpolver siften. Elo d'Mëllech an dat gesiften Miel ofwiesselend ënner réieren.

D'Hallschent vum Deeg an d'Form ginn.

Den entdeeten Marronipüree mat der Ram an dem Kirsch gutt vermëschen an och an Form ginn. Schéin glat sträichen, an den Rëscht vum Deeg bäiginn an nach emol glat maachen.

Ca 55 Minutten an den Schäffche stellen, eraushuelen, liicht ofkillen, op eng Hiertchen stierzen an auskillen loossen. Dono dierft Dir den eventuell Pudderzocker driwwer ginn.

2. MENÜ

Spinatzopp

Zürcher Ratsherrentopf

Wäisse Kéis Kuch mat Streisel

Fir eis Spinatzopp brauchen mir

50 g Ráis (Camolino)

1x 1,5 dl Waasser

1x 6 dl Waasser

e Putsch Péiterséileg

200 g Blatspinat

1 Iesslöffel Botter

1 réng geschnidden Schallott

½ Téilöffel Salz a eng Pouz Pfeffer

1-2 Téilöffel Zitrounejus

2,5 dl Ram

Preparatioun

1,5 dl Waasser opsätzen, Ráis bäiginn, liicht während 10 Minutten goen loossen, dann alles ofkillen.

Elo déi 6 dl Waasser kachen, den Ráis mat der Flëssegkeet bäiginn, an ca 30 Minutten liicht quellen loossen.

Den Spinat wäschen, déi deck Stiller ewech schneiden, den Spinat graff haken. Den Péiterséileg réng haken. Den Botter an engem Dëppen schmélzen loossen, déi réng gehaakten Schallott undämpfen, den Péiterséileg an den Spinat bäiginn, an alles zesummen weider dämpfen loossen. Den Ráis mat der Flëssegkeet bäischëdden, opkachen, püréieren, duerch

den Sift maachen oder direkt am Mixer püréieren. Alles zeréck an d'Dëppen, mam Salz, Peffer, an Zitrounejus wierzen, d'Ram bäiginn, an nach emol kuerz opkachen, dono gläich zerwéieren.

Wien wëll kann d'Zopp nach mat Péiterséileg garnéieren.

Fir den Ratsherrentop braucht Dir

- **Geméis**

1 Iesslöffel Botter

300 g Muerten an Stécker geschnidden

1 Pouz Salz

2 Iesslöffel Waasser

300 g Ierbessen frëscher oder aus der TK

- **Gromperen**

2 Iesslöffel Ueleg oder Botter fir ze Broden

500 g Gromperen an Véierel geschnidden

1 Pouz Salz

- **Fleesch**

Ueleg oder Botter fir ze Broden

Ca 160 g Rëndsfilet an 4 Tranchen geschnidden

Ca 120 g Kallefsfilet, och an 4 Tranchen geschnidden

E wéineg Salz a Peffer aus der Millen

1 Iesslöffel Botter

Ca 100 g Kallefsliewer, an 4 Stécker geschnidden

Ca 100 g Kallefséiercher, an 4 Tranchë geschnidden

E wéineg Salz a Peffer aus der Millen

1 dl wäissen Wäin

Fakultativ: An Plaatz vun Eiercher an Kallefsliewer, kann een Schwéngsfilet an Speck huelen.

Preparatioun

De Schäffchen op 60 Grad erhëtzen (Ëmloft).

- **Geméis**

De Botter an enger Kasseroll schmélzen.

Muerten, d'Salz an d'Waasser bäiginn, an zougedeckt ca 15 Minutten liicht goen loossen esou dat ze nach knackeg sinn.

Elo d'Ierbessen drénner ginn, e puer Minutten mat dämpfen, an dann Pan mam Geméis am Schäffchen waarm halen.

- **Gromperen**

Den Ueleg an der Pan waarm maachen. Déi an Véierel geschnidden Gromperen bäiginn, bei niddreger Temperatur zougedeckt am Ufank, dono ca 10-15 Minutten ouni Deckel, ënner villem Réieren, knuspereg broden.

Gromperen wierzen, an och an den Schäffchen stellen, dat ze waarm bleiwen.

- **Fleesch**

Ueleg oder Botter fir ze Broden waarm maachen. D'Rëndsfleesch an Kalleffleesch wierzen, kuerz op all Säiten broden, an den Schäffchen stellen awer NET zoudecken.

1 Iesslöffel Botter schmélzen loossen an Liewer an d'Eiercher wierzen an op niddreger Temperatur broden. Elo bei dat aner Fleesch an Schäffchen ginn.

D'Brotfett mat Kichepabeier oftuppen. Elo den wäissen Wäin an Pan schëdden an kuerz opkachen loossen.

Fir dat ze zerwéieren e groussen Plateau huelen, d'Fleesch an d'Mëtt ginn an d'Geméis an d'Gromperen ronderëm leeën. An den Jus op d'Fleesch schëdden.

Waintipp : e rouden Wäin oder e Pinot Noir

Fir eisen Kuch brauchen mir

1 Sprangform vun 24 cm Duerchmiesser, op den Bueden Bakpabeier maachen, an den Rand afetten

250 g Botter

100 g Zocker

1 Tl Vanillszocker

1 Pouz Salz

2 Eegiel

375 g Miel, 1 lesslöffel Bakpulver

2-3 Äppel z.B. Boskoop

Fir d'Füllung brauchen mir

750 g wäisse Kéis (Magerquark)

300 g wäisse Kéis (Rahmquark)

200 g Zocker

1 Pak Vanillszocker

1 Pouz Salz

1 Biozitroun (Schuel an Jus)

2 Eeër

2 Eewäiss

50 g Maizena

Prepartioun fir den Kuch

Den Botter an enger Schossel méll réieren, den Zocker, Vanillszocker an Salz bäiginn an ënner réieren, déi 2 Eegiel bäiginn a weider réieren bis d'Mass hell ass.

D'Miel an den Bakpulver siften, dobäi ginn, ëmréieren an ca 1 Stonn kal stellen.

¼ vum Deeg eraus huelen, an fir den Streisel weider kal stellen.

D'Hallschent vum restlechen Deeg op den Bakpabeier maachen, an dann den Rand vun der Sprangform ubréngen. Den Rescht Deeg widder den Rand mat den Fangerspëtzen undrécken bis uewen hin. Den Buedem mat enger Forschette upicken, an d'Form ca 15 Minutten kal stellen.

D'Äppel schielen, an ganz reng schneiden, an um Deegbuedem verdeelen.

An esou preparéieren mir eis WäissKéisFëllung

Déi 2 Sorten wäissen Kéis, den Zocker an Vanillszocker, d'Salz, d'geriwwen Zitrouneschuel an den Jus, d'Eeër, d'Eewäiss liicht opklappen an och dobäi ginn plus den Maizena, dat alles zesummen verréieren, an iwwert Äppel ginn, an glat sträichen.

Den Rescht Deeg, den mir jo op d'Säit gesat hunn fir den Streisel, den elo an der Hand reiwen an direkt op d'Fëllung ginn.

D'Sprangform an den virgehëtzen Bakuwen vun 180 Grad ginn an zwar op den 2. Grill (ech hunn der 4) fir 85 Minutten. Eraus huelen, liicht ofkillen, den Rand ewech huelen, op eng Hiertchen maachen, an komplett ofkillen loossen.

Et kann een Pudderzocker driwwer ginn!

Tipp: An Folie agepaakt, an den Frigo ginn, dann hält den Kuch 4 Deeg. Am beschten schmaacht den Kuch no 2 Deeg. Avis aux amateurs!