

141. Kochabend
Freitag, 13.01.2023
Abendchef: Peter Bär

Kartoffelsuppe Emmentaler Art

Pinot Blanc Maienfeld – Peter Bär - 2021

Berner Platte

**Rippli, Speck, Saucisson, Siedfleisch, Rinderzunge
Sauerkraut, Dörrbohnen, Salzkartoffeln**

Barolo – Rocche di Castelletto – Cascina Chicco - 2015

Brönnti Crème

Kartoffelsuppe

6 Personen



1	Zwiebel	hacken und in Butter hellgelb dünsten.
1 kg.	Kartoffeln	schälen, würfeln
2	Karotten	
1	Lauchstengel	kleinschneiden, zu den Kartoffeln geben
1.5 l	Bouillon	auffüllen und 30 Minuten kochen und passieren
1 EL	Mehl	
4 EL	Rahm	zusammen verrühren
1 EL	Majoran	
1 EL	Peterli	hacken und zugeben
	Salz	10 Minuten auf kleiner Flamme kochen
	Pfeffer	
1	Prise Muskatnuss	abschmecken
1 Schuss	Apfelessig	beifügen
100 g	Emmentaler	in dünne Scheiben schneiden
		In die Suppenteller legen und die heisse Suppe darübergiessen

Bernerplatte

8 Personen



Dörrbohnen

100 g Dörrbohnen

am Vorabend in kaltem Wasser im Kühlschrank einweichen abgiessen, mit Bouillon knapp bedecken und 30 Min. weich kochen

1 Zwiebel

fein hacken, in Butter kurz glasig dünsten. Bohnen begeben und weiterdünsten. Mit Bouillon ablöschen und kurz aufkochen lassen, danach die Hitze reduzieren. Alles bei mittlerer Hitze rund 20 Minuten köcheln lassen

Bohnenkraut

Salz und Pfeffer

würzen

Siedfleisch und Rinderzunge

1 Päckchen Suppengemüse

1 Lorbeerblatt

1 Gewürznelke in grossem Topf aufkochen

500 g Siedfleisch

1 geräucherte Rinderzunge

hineinlegen und bei kleiner Hitze ca. 2 bis 2 ½ Std. kochen lassen. Die Zunge ist gar, wenn die Spitze weich ist und die Haut sich abziehen lässt. Die Zunge schälen und zurück in die Bouillon geben



Sauerkraut, Rippli, Speck und Saucisson

1	Zwiebel	fein hacken, in Butter glasig dünsten
2 dl.	Weisswein	
1 dl.	Wasser	ablöschen
500 g	Sauerkraut	mit Flüssigkeit und
4	Wacholderbeeren	zugeben
500 g	Rippli	vom Hals oder Nierstück
400 g	Magerspeck	drauflegen und bei kleiner Hitze ca. 90 Min. zugedeckt kochen
1	Saucisson	30 Min. vor Ende der Kochzeit die Saucisson unter das Sauerkraut legen und mitgaren

Kartoffeln

1.4 kg.	Kartoffeln	Salzkartoffeln
	Peterli	in Butter und Peterli schwenken

Meerrettichsauce zu Siedfleisch

4 Personen

15 g	Zwiebeln	hacken
25 g	Butter	Zwiebeln andünsten
30 g	Mehl	das Mehl über die Zwiebeln geben und mitdünsten alles erkalten lassen
3 dl	Milch	in einer Chromstahlpfanne aufkochen und die Mehlbuttermischung unterrühren unter stetem Rühren nochmals aufkochen und 15 Min. leicht köcheln lassen anschliessend die Sauce durch ein Sieb passieren
50 g	Meerrettich	den geriebenen Meerrettich begeben und die 10 Min. ziehen lassen
	Salz und Pfeffer	abschmecken

Brönnti Crème

6-8 Personen



100 g Zucker
 ½ dl Wasser
 5 dl Milch

Zucker und Wasser in Pfanne bei mittlerem Feuer zu dunkelbraunem Caramel schmelzen
 4 dl davon dazugiessen.
 alles nochmals aufkochen und so lange leicht kochen lassen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat

15 g Maizena

inzwischen Maizena und die restliche Milch verrühren

4 Eigelbe
 30 g Zucker
 1 Prise Salz

zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen
 die Maizenamilch unterrühren

Klarsichtfolie

Die kochend heisse Caramelmilch unter kräftigem Rühren zur Eicreme giessen. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter ständigem Rühren vors Kochen bringen, bis die Creme zu binden beginnt. Sofort vom Feuer nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen.
 auf die Creme legen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bildet.
 Vollständig auskühlen lassen

2 dl Rahm

vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und schlierenartig unter die Creme ziehen

En Gueta wünscht Peter Bär