

Grossmutter's Rezepte vom 24.05.2008



- Waldmeisterbowle
- Pastinaken-Lauch-Nester
- Brennesselcrème-Suppe
- Coq au vin
- Riis mit Boor
- Dörrbirnenmus
- Grossmutter's Rhabarberkuchen vom Blech
- Holunderblütensirup

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

Pastinaken-Lauch-Nester

FÜR 4 PERSONEN ODER 8 PERSONEN ALS APERO

Zutaten

250 g Pastinaken
200 g Lauch
1 EL Butter
1 TL grob gehackte Rosmarinnadeln
Pfeffer
Salz
Mehl
2 Eier
Bratbutter

Zubereitung

Die Pastinaken schälen, dann mit dem Sparschäler möglichst lange Streifen abziehen. Den Lauch längs halbieren und längs in Streifen schneiden.

Die Pastinaken in der Bratbutter andünsten, mit einigen Esslöffeln Wasser ablöschen, aufkochen und auf kleinem Feuer 4 Minuten köcheln lassen.

Das Gemüse (wie Spaghetti) portionenweise mit einer Gabel aufrollen, ins Ei tauchen und im Mehl wenden. In der Bratbutter langsam beidseitig braten.

Kommentar

Pastinaken sind Rüben, die schon zur Römerzeit bei uns angepflanzt wurden. Durch Kartoffeln und Karotten wurden sie nach und nach von unseren Speisezetteln verdrängt. Im Vergleich zu Karotten schmecken sie etwas süsslich. Pastinaken bekommt man im Winter und Frühling auf dem Wochenmarkt.

Brennesselcrème-Suppe

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
400g junge Brennesseln
1-2 Kartoffeln
1 Rüebli
0,6 dl Weisswein
1l Gemüsebouillon
1 dl Rahm
Schnittlauch

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Mit Brennesseln in Butter andünsten. Rüebli und Kartoffel in kleine Würfel schneiden, begeben und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen.

Bouillon dazugeben, köcheln, bis das Gemüse gar ist. Suppe pürieren und nochmals kurz aufkochen.

Coq au vin

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

1kg Pouletteile
Butter
50g Speckwürfel
3 EL Perlzwiebeln
Salz
Pfeffer
Lorbeerblatt
Thymian
2 Rüebli
1/2 Sellerie
1 Knoblauchzehe
1 EL Mehl
Rotwein
Petersilie
Brotwürfel
Butter

Zubereitung

Pouletteile enthäuten und in heisser Butter anbraten. Separat gebratene Speckwürfel und Perlzwiebeln hinzufügen, salzen, pfeffern und Lorbeerblatt und Thymian begeben.

Die fein geschnittenen Rüebli, Sellerie und fein gehackten Knoblauch dazugeben, mit Mehl bestäuben und unter Rühren etwas dämpfen. Mit so viel Rotwein ablöschen, dass alles bedeckt ist. Etwa 45 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren gehackte Petersilie und geröstete Brotwürfel darüberstreuen

Riis mit Boor

FÜR 8 PERSONEN

Zutaten

2 EL Butter
1 Zwiebel fein gehackt
1 Knoblauchzehe gepresst
2 Tassen Risotto
1/2 Tasse Weisswein
4 Tassen Wasser
Gemüsebouillon
400 g Lauch in feinen Streifen
4 EL Saurer Halbrahm
Butterflocken
100g Bergkäse gerieben

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch und Reis in mit einem EL Butter glasig dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Das Wasser nach und nach dazugeben. Reis 15 Minuten auf kleiner Stufe kochen. Mit wenig Bouillon würzen.

Lauchstreifen in einem EL Butter dünsten. Zum Reis geben und knapp 15 Minuten köcheln lassen.

Von der Herdplatte nehmen und zugedeckt noch etwas quellen lassen. Mit dem Sauerrahm, einigen Butterflöckchen und geriebenem Bergkäse abschmecken.

Dörrbirnenmus

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

400g Dörrbirnen

2 EL Zucker

1 KL Zimt

2 EL Mehl

20g Butter

2dl Halbrahm

Zubereitung

Dörrbirnen über Nacht einweichen, abgiessen, Einweichwasser aufbewahren.

Dörrbirnen mit Zucker und Zimt (mit Wasser) weich kochen, anschliessend durch ein Passevite treiben.

Mehl in der Butter hellbraun rösten, mit dem Birnenwasser ablöschen, unter das Mus mischen und erkalten lassen.

Birnenmus in eine Schüssel geben und mit geschlagenem Rahm garnieren.

Holunderblütensirup

GIBT CA. 3L SIRUP

Zutaten

15-20 Holunderblütendolden

2l Wasser

2kg Zucker

40g Zitronensäure (Apotheke oder Drogerie)

Zubereitung

Die Holunderblütendolden gut ausschütteln. Grosse Stiele abschneiden und in ein Chromnickelstahlgefäss geben. Wasser aufkochen und darübergiessen. Zucker und Zitronensäure beifügen, gut umrühren und ein bis zwei Tage zugedeckt stehen lassen. Gelegentlich umrühren, damit sich der Zucker und die Zitronensäure vollständig lösen. Dann den Sirup durch ein Sieb giessen. Aufkochen bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird und heiss einfüllen.

Den Sirup kann man auch verwenden für Holunderblütentiramisu, Glace, Sorbet, Joghurt, etc.

Grossmutter's Rhabarberkuchen vom Blech FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

Teig:

200 g Butter

175g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eigelb

275 Gramm Mehl

etwas Milch

Belag:

700 g Rhabarber

300 g Zucker

4 Eiweiss

2 - 3 EL gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

Teig-Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Rhabarber in kleine Stücke schneiden.

Eiweiss und Zucker zu Eischnee verarbeiten.

Den Rhabarber und gem. Haselnüsse dazugeben und unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier vorbereitetes Backblech und darauf den Rhabarber-Baiser Belag geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft 30 - 35 Minuten backen.