

Kochen vom 3.9.97



LAMMVORESSEN

...und der Herren sprach: "Opfert mir ein Lamm!"

LAMMVORESSEN MIT BLATTERTEIGZINGGELI

KARTOFFELSTOCK

APFELSCHNITZE



LAMMVORESSEN

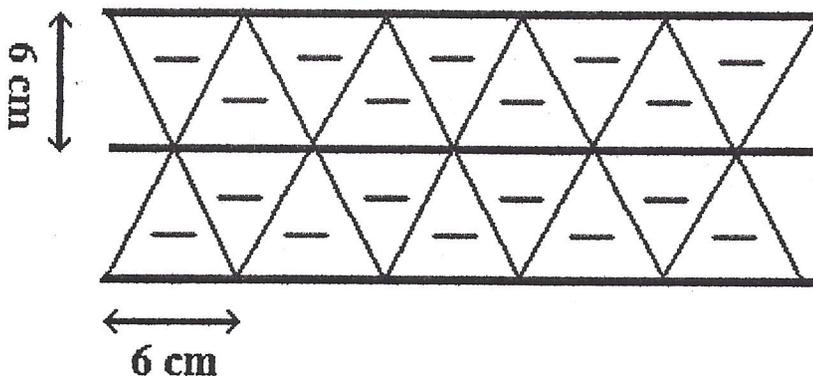
Zutaten:	600 - 800 g	Lammfleisch
	1 - 2	Markknochen
	50 g	Butter
	1 kleiner	Sellerie
	1	Lauchstengel
	1	Zwiebel
	2	Rüebli
	2	Lorbeerblätter
	6	Nägeli
		Weisswein
	1 Messerspitze	Safran

Zubereitung: Knochen, besteckte Zwiebel und das grobgeschnittene Gemüse kalt aufsetzen, zum Sieden bringen, salzen und das in Würfel geschnittene Fleisch begeben. Kochzeit: 1 - 2 Stunden. Zwischendurch abschäumen. Dann Gemüse und Knochen herausnehmen und das Fleisch in eine separate Schüssel geben. Butter erhitzen, mit Mehl dünsten, mit Weisswein ablöschen und unter ständigem Rühren nach und nach Fleischbrühe begeben. Diese dann zum Kochen bringen, den Safran begeben und mit Kaffeerahm abschmecken.

BLÄTTERTEIG-ZINGGELI

Zutaten: 100 g Blätterteig

Zubereitung: Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen, in Streifen von 6 cm Höhe schneiden und daraus Dreiecke von 6 cm Länge schneiden (Skizze)



Mit Ei bestreichen und in der Mitte mit einem Messer einschneiden. Ruhen lassen. Dann im vorgeheizten Ofen bei ca. 200° C hellgelb backen.

KARTOFFELSTOCK

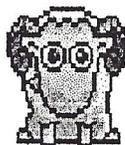
Zutaten:	5 dl	Wasser
	1 KL	Salz
	1 kg	Kartoffeln
	1 Löffel	Butter
	1 1/2 Tassen	Milch (heiss)

Zubereitung: Wasser und Salz sieden, die gewaschenen, geschälten und in grosse Stücke geschnittenen Kartoffeln beifügen und weichkochen. Das Wasser abgiessen, die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse oder durch das Passevite treiben, Butter und heisse Milch nach und nach beifügen und tüchtig rühren, bis die Masse luftig ist. Mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Den Stock auf eine warme Platte anrichten. Kochzeit: 30 Minuten

APFELSCHNITZE

Zutaten:	5 dl	Wasser
	3 - 4 Löffel	Zucker
	ca. 1 kg	Äpfel
	1/2 Beutel	Vanillezucker

Zubereitung: Das Wasser mit dem Zucker zum Sieden bringen; die gewaschenen, nach Belieben geschälten und in Schnitze geschnittenen Äpfel langsam im Zuckersirup weichkochen. Kochzeit: 15 Minuten



Protokoll der Chochete vom 3.9.1997

Teilnehmer:

Herren Andres	Beyeler Martin
Marti Hansruedi	Gerber Martin
Hostettler Hans	Hostettler Walter
Moser Adrian	Grünig Peter
Engeloch Peter	Schwander Martin
Portner Stefan	
Zwahlen Urs	

Menu:

- Knoblauchbrot
- Lammvoressen mit Blätterteigzinggeli
- Kartoffelstock
- Apfelschnitze

Wein:

La Côte "Chassevent"	7.80
Cabernet/Merlot "Hawke's Bay"	13.90

Bemerkungen:

Gute Idee "Schafscheid" steht vor der Tür

Preis pro Person: Fr. 25.--