



## MENÜ

### CHOCHETE VOM 6. NOVEMBER 2024

Wintersalat mit Früchten, Spätzli-Variation mit Quarkspätzli, Randenspätzli, Spinatspätzli und Kalbsschitzelgratin



En Guete! Tisch 2/ RF



# WINTERSALAT MIT FRÜCHTEN

## DAS BRAUCHTS

- 1 Orange
- ½ Granatapfel
- 2 EL Petersilie
- 3 EL Kräuterweinessig
- 2 EL Olivenöl
- ¾ TL Salz
- Pfeffer
- 1 Zuckerhut

## UND SO WIRDS GEMACHT

Orange filetieren, vom Rest den Saft auspressen. Granatapfelkerne auslösen. Petersilie fein schneiden. Orangensaft, Essig und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel verrühren, würzen.

Zuckerhut in Streifen schneiden, mit Orangen, Granatapfelkernen, und Petersilie mischen, Sauce begeben.



# QUARK-SPÄTZLI

## DAS BRAUCHTS

### Teig

250 g	Weissmehl
120 g	Magerquark
¾ TL	Salz
wenig	Pfeffer
1 dl	Wasser
1 TL	Kurkuma
3	frische Eier
1 EL	Butter

### Sieden

Salzwasser, siedend

## UND SO WIRDS GEMACHT

### Teig

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Quark und Wasser mit den Eiern und dem Kurkuma verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, alles mischen und so lange klopfen, bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

### Sieden

Teig portionenweise durchs Spätzlisieb ins leicht siedende Salzwasser streichen, Spätzli ziehen lassen

### Spätzli

Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, Butter begeben warm stellen.



# RANDEN-SPÄTZLI

## DAS BRAUCHTS

### Teig

300 g	Weissmehl
1 EL	Mohn
¾ TL	Salz
2 dl	Randensaft
3	frische Eier
2 EL	Butter

### Sieden

Salzwasser, siedend

## UND SO WIRDS GEMACHT

### Teig

Mehl, Mohn und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Randensaft mit den Eiern verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, alles mischen und so lange klopfen, bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

### Sieden

Teig portionenweise durchs Spätzlisieb ins leicht siedende Salzwasser streichen, Spätzli ziehen lassen.

### Spätzli

Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, Butter begeben warm stellen.



# SPINAT-SPÄTZLI

## DAS BRAUCHTS

### Teig

300 g	Weissmehl
1 TL	Salz
3	Eier
200 g	gtiefgekühlter Blattspinat, angetaut, gut ausgedrückt, grob gehackt
1 ½ dl	Wasser
1 EL	Olivenöl
2 EL	Butter

## UND SO WIRDS GEMACHT

### Teig

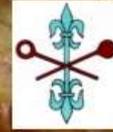
Mehle mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Spinat, Wasser und Öl pürieren, zum Mehl giessen, mit einer Kelle mischen, solange klopfen, bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

### Sieden

Teig portionenweise durchs Spätzlisieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

### Spätzli

Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, Butter begeben warm stellen.



# KALBSSCHNITZELGRATIN

## DAS BRAUCHTS

**35 g** getrocknete Steinpilze

**2** Schalotten

**100 ml** Weisswein

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

etwas edelsüßes Paprikapulver

**8** Kalbsschnitzel

**1 EL** Bratbutter

**1 EL** Fleischbouillon

**2 dl** Doppelrahm

## UND SO WIRDS GEMACHT

1

Die Steinpilze 15-20 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen.

2

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

3

Die Schalotten fein hacken.

4

Die Pilze abschütten und ausdrücken.

5

Die Kalbsschnitzelchen leicht klopfen. Dann mit Salz Pfeffer und Paprika würzen.

6

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Schnitzel 30 Sekunden auf der einen 15 Sekunden auf der zweiten Seite anbraten. in eine Gratinform geben.

7

IM Bratensatz die Schalotten und Steinpilze 2-3 Minuten andünsten. Mit Weisswein ablöschen Bouillon beifügen. Die Flüssigkeit gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und alles nochmals etwas einkochen lassen. Die Sauce über die Kalbsschnitzel geben.

8

Die Kalbsschnitzel im Vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille bei 200 Grad etwa 20 Minuten garen. Heiss in der Form servieren.

---