

Kochabend vom 3. Dezember 2012



WEIHNACHTSSTIMMUNG

HOT CORN CHILI SOUP

Seite 1

KRÄUTER-RIPPLI

Seite 2

KARTOFFEL-RANDEN

Seite 3

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Seite 4

von
Stephan Pabst
Roger Kummli

HOT CORN CHILI SOUP

Rezept für 4 Personen:

- 8 rote Chili**
- 8 Holzspiesschen**
- 2 Ei Butter**
- 2 Knoblauchzehen**
- 2 Dose Maiskörner (ca. 680g)**
- 10 dl Wasser**
- 1 TL Salz**
- ¼ TL Chilipulver**

Zubereitung:

1

Chili an die Spiesschen stecken. Butter in einer Pfanne erwärmen, Knoblauch in Stücke schneiden, kurz andämpfen. Mais abtropfen, kurz mitdämpfen.

2

Wasser dazugießen, Chili-Spiessli in die Pfanne stellen, aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln.

3

Pfanne von der Platte nehmen, Spiessli herausnehmen, Suppe pürieren, würzen.



KRÄUTER-RIPPLI AUS DEM OFEN

Rezept für 6-7 Personen:

- ca. 1.4 kg geräuchertes Rippli
- 250 g Zwiebeln
- 25 g Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL Crème fraîche
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl trockener französischer Wermut
- ca. 4 dl Weisswein
- 2 dl Rahm

Zubereitung:

- 1 Das Rippli auf der Oberseite 2 cm tief einschneiden, so dass Taschen zum Füllen entstehen. In einen Bräter oder in eine grosse Gratinform legen.
- 2 Die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer Bratpfanne in warmer Butter unter gelegentlichem Wenden weich dünsten.
- 3 Rosmarin und Petersilie fein hacken. Mit der Crème fraîche unter die Zwiebeln mischen. Einen Moment kochen lassen, bis die Crème fraîche von den Zwiebeln fast vollständig aufgenommen ist. Mit Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen.
- 4 Die Zwiebel-Kräuter-Masse in die Taschen des Rippli füllen und auch die Oberseite damit bedecken. Das Rippli mit Wermut und 2 ½ dl Weisswein um giessen.
- 5 Das Rippli auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens während 50 Minuten braten. Dabei hin und wieder mit einigen Löffeln des restlichen Weissweins begiessen.
- 6 Den Jus in eine Pfanne abgiessen, entfetten und mit Doppelrahm verfeinern. Die Sauce separat servieren.



KARTOFFEL-RANDEN-BLECH

Rezept für 4 Personen:

600 g Randen (gekocht)
600 g fest kochende Kartoffeln
3 EL Rapsöl
1 ½ EL Thymianblättchen
½ TL Salz
500 g Raclettekäse in Scheiben
wenig Pfeffer

Zubereitung:

1

Randen schälen, mit den Kartoffeln in Schnitze schneiden.
Mit Öl und Thymian mischen, salzen.

2

Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, ca. 35 Min.
in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

3

Käse darauf verteilen, würzen, ca. 10 Min. fertig backen.



WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Rezept für 4 Personen:

3 Eier
120 g Zucker
100 g Butter
100 g dunkle Schokolade
100 g Mehl
Puderzucker

Zubereitung:

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: 16-18 Min.

Für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 1.5 dl, gefettet, bemehlt

3 frische Eier

120g Zucker

1 Prise Salz

alles gut verrühren,iterrühren, bis die Masse heller ist

100g Butter

100 g dunkle Schokolade, zerbröckelt

in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren, unter die Ei Masse rühren

100g Mehl

daruntermischen, in die vorbereiteten Förmchen füllen. Förmchen auf ein Blech stellen

Backen: 16-18 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Die Küchlein sollen innen noch leicht flüssig sein. Herausnehmen, aus den Förmchen nehmen, mit Puderzucker bestäuben, sofort servieren.

