

Tsüri – Spezialitäten

Kochabend vom Mo. 04. April 2022 / Dani und Peter



Müslichüechli

Ausbackteig:

300 g	Mehl
3 dl	Weisswein oder Bier
4	Eier
2 El	Oel
	Salz, Pfeffer

Salbeiblätter

Zubereitung:

1. Sämtliche Zutaten für den Teig mit einem Schwingbesen gut verrühren und 30 Minuten ruhen lassen
2. Die Salbeiblätter falls nötig waschen und mit Küchenpapier trockentupfen
3. Den Teig nochmals gut aufführen, die Salbeiblätter eintauchen und im heissen Öl schwimmend frittieren
4. Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, im Ofen warmstellen, bis alle gebacken sind



Bäits Chruutstielbrot

Kräuterbutter

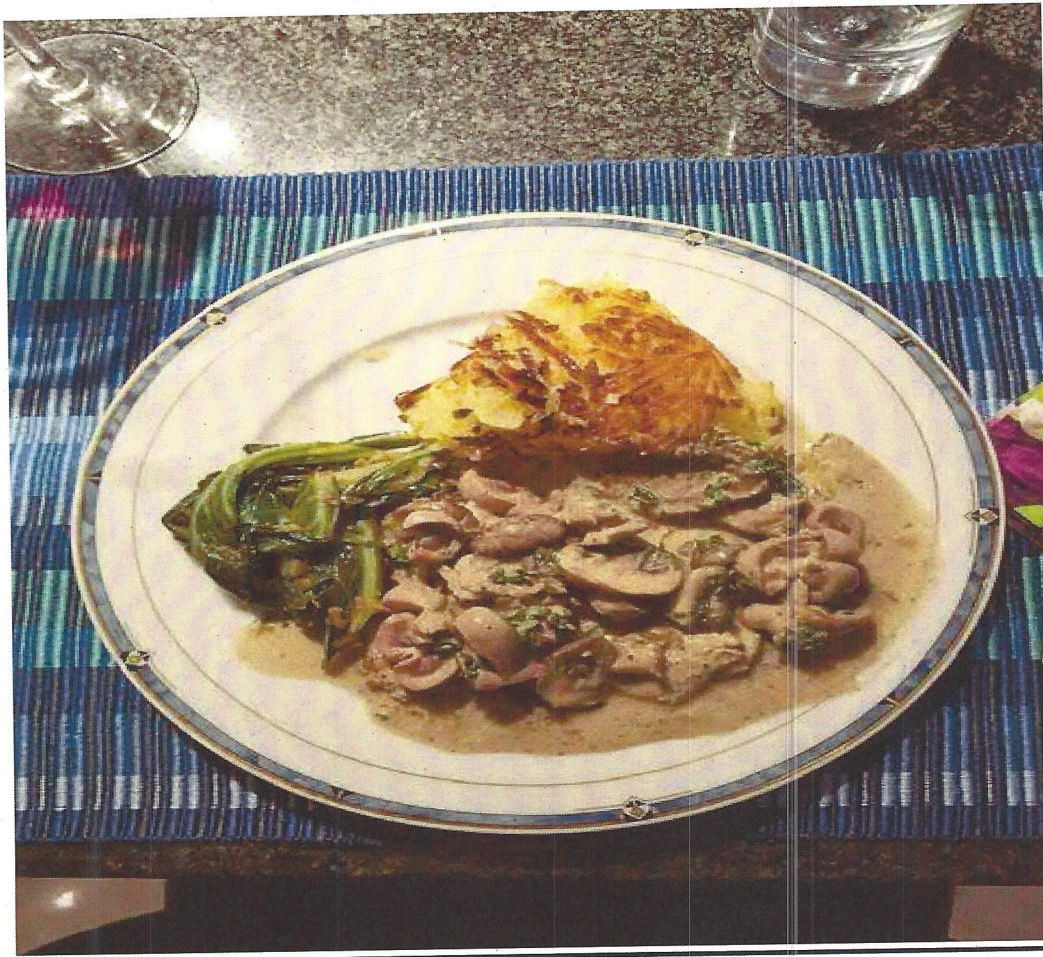
200 g	weiche Butter
2 Tl	frischer Zitronensaft
2 Bund	Kräuter, gehackt (Peterli, Schnittlauch, Dill, Thymian, Majoran Salz, Pfeffer

Krautstielbrot

2 Bund	Krautstiel
16 Scheiben	Bauern- oder Modelbrot Dill zum Garnieren

Zubereitung:

1. Butter und Zitronensaft zusammen schaumig rühren, bis die Butter weiss ist
2. Kräuter zufügen, würzen und alles gut mischen
3. Von den Krautstielen die Blätter entfernen (können wie Spinat verwendet werden) die Stiele falls nötig schälen und in schmale Streifen schneiden
4. In Salzwasser weichkochen, in ein Sieb giessen und gut abtropfen lassen
5. Die Hälfte der Kräuterbutter in eine Pfanne geben, die Krautstiele zufügen und gut heiss werden lassen
6. Die Brotscheiben mit der restlichen Kräuterbutter bestreichen und im vorgeheizten Ofen (220 Grad) knusprig backen
7. Auf Tellern oder einer Platte die Brotscheiben anrichten und die Krautstiele darauf verteilen



Züri-Gschnätzlets

4 El Bratbutter
1600 g falsches Kalbsfilet von Hand geschneuzelt
(oder 1200 g Kalbsfilet und 400 g Kalbsniere)
Salz, Pfeffer und Paprika

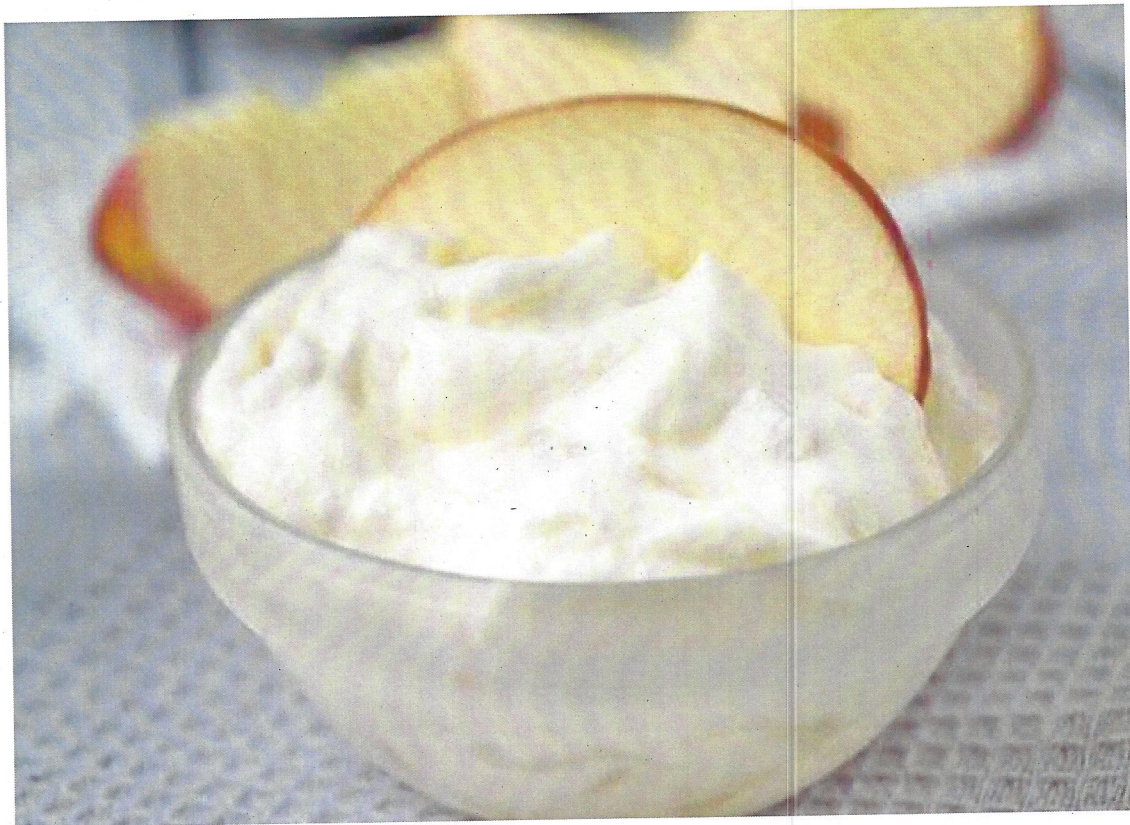
2 El Bratbutter
400 g Champignons gescheibelt oder geviertelt
Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln fein gehackt
4 dl Weisswein
5 dl Rahm
2 Tl Instant Bouillon
4 Zweige Peterli gehackt

Zubereitung:

1. Das Fleisch in kleinen Portionen in der heissen Bratbutter rundum kurz anbraten, in eine Schüssel geben und würzen
2. Die Champignons in der erhitzten Bratbutter gut andünsten, würzen und zum Fleisch geben

3. In der verbleibenden Bratbutter die Zwiebeln glasig dünsten, mit Weisswein ablöschen und auf kleinem Feuer weichdünsten
4. Den Rahm zufügen und um die Hälfte einköcheln lassen, mit der Bouillon würzen und zwei Drittel des Peterli begeben und kurz mitkochen
5. Fleisch und Champignons in der Sauce kurz wärmen und vor dem Servieren mit dem restlichen Peterli bestreuen

Dazu passt eine herzhafte «RÖSTI» und Krautstielblätter (wie Spinat zubereiten)



Öpfelschnee

4	Eiweiss
140 g	Zucker
	Saft von 2 Zitronen
16 El	ungezuckertes Apfelmus
2 Beutel	Vanillezucker
	Schokoladensauce
	Abgeschälter Schale von 2 unbehandelten Orangen

Zubereitung:

1. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, Zucker, Apfelmus und Vanillezucker zufügen, bis die Masse fest ist
2. Mit einem Esslöffel Nocken ausstechen und auf einem Schokoladensaucen-Spiegel anrichten. Mit Orangenschalenstreifen garnieren

Schokoladensauce:

200g	dunkle Schokolade fein gehackt
1 dl	Vollrahm