

Bayrische Spezialität



Kochabend vom 6. März 2017

Salvi & Peter Kofler

Gebratener Feta auf Salat

*Schweineschulter mit Schwartenkruste mit
Knödel und Sauerkraut*

Karamellisierte Ananas-Tarte

Gebratener Feta auf Salat

Zubereitung 15 min.
ergibt: 4 Portionen

Zutaten

250 gr. Fester Feta (geviertelt)
Olivenöl
2 Stk. Salatgurken
2 Stk. Tomaten
20 gr. glattblättrige Petersilie
2 Stk. Zitronen
Salz, Pfeffer



Feta vierteln.

Salatgurken entkernen, längs in dünne Streifen schneiden

Tomaten in dicke Scheiben schneiden

Peterli hacken.

Zitronen halbieren

eine beschichtete Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen.

Den Feta mit Küchenpapier trockentupfen, mit Olivenöl bepinseln und von jeder Seite 1 Minute goldbraun braten.

Die Gurken, Tomatenscheiben und Peterli auf Tellern anrichten, den Feta draufgeben, mit Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Nach Belieben mit Zitronenhälften oder Schnitzen garnieren.

Schweineschulter mit Schwartenkruste

Zubereitung ca. 2 Std.
ergibt: 6 Portionen



Zutaten

2 Kg Schweineschulter mit Schwarte
4-5 Schweinefüsschen
5 Knoblauchzehen
2 grosse Zwiebeln
2-3 Rüebli
Salz, Pfeffer
Kümmel
Gemüsebouillon

Schwarte mit einem scharfen Messer längs und quer einschneiden (nicht diagonal) es geht besser zum Aufschneiden.

Braten mit Kümmel bestreuen, Bräter mit 2/3 Wasser füllen, etwas Bratensauce dazu geben, den Braten, Füssli, Zwiebeln und Knoblauch in den Bräter geben und zugedeckt ca. 1 Stunde bei 200 Grad braten.

Nach ca. 1 Stunden den Braten abdecken und nochmals 3/4 Stunde weiter braten, die Schwarte öfters mit Sauce übergiessen.

Semmelknödel (Reiberknödel) mit Sauerkraut

Zubereitung 40 min.
ergibt: 6 Portionen

Zutaten

500 gr. **Halbweissbrot ca. 2-3 Tage alt**
1 Kg **Kartoffeln (mehlig)**
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Peterli



Halbweissbrot der Länge nach vierteln und ganz dünne Scheiben schneiden, die Kartoffeln mit einer Bircheraffel in eine grosse Schüssel raffeln, danach die Kartoffeln und Brot mit der Kartoffelflüssigkeit gut durchkneten, salzen, pfeffern, Muskatnuss und den gehackte Peterli dazu geben und nochmals gut durchkneten.

Das ganze sollte einen homogenen Teig geben (2/3 Kartoffeln, 1/3 Brot). Sollte die Masse zu flüssig sein, kann man etwas Gries dazu geben.

Die Masse zu einem Tennisball grossen Knödel formen und im leicht gesalzenen Wasser ca. 20 min. bei kleiner Hitze kochen. Der Knödel ist fertig, sobald er an der Oberfläche schwimmt.

Es wird empfohlen, erst einen Knödel kurz zu kochen, damit man sieht ob er zusammenhält.

Der Chefkoch empfiehlt die Köndel nie mit dem Messer aufzuschneiden, sondern mit der Gabel und dem Messer auseinander zu zupfen.

Sauerkraut kochen brauche ich euch nicht zu erklären. (Kochzeit ca.1. Stunde)

Karamellierte Ananas-Tartes

Zubereitung 25 min.
ergibt: 4 Portionen

Zutaten

250 gr. Blätterteig (fertig ausgerollt)
2 EL Kokosraspel
8 Scheiben Ananas (dünn)
40 gr. Butter geschmolzen
1 EL brauner Zucker
Kokoseis als Garnitur



Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Aus dem ausgerollten Teig 4 Kreise von 13 cm Durchmesser ausstechen oder ausschneiden.

Den Teig mit Kokosraspeln bestreuen und jeweils 2 Ananasscheiben darauflegen, dabei sollte rundherum ein Rand von 1 cm frei bleiben.

Die Ananas mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit dem Zucker bestreuen.

Die Törtchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 15 min. backen, bis der Teig aufgeht und sich goldgelb bräunt.

Mit Kokoseis servieren.