

Herbstküche

Kürbissuppe mit Orangencroutons	2
Aargauer Buuretopf.....	3
Kartoffelgnocchi.....	4
Bohnen fein	4
Süssmostcreme (<i>Thurgau</i>)	5



Vorspeise

Kürbissuppe mit Orangencroutons

Kürbissuppe

Zutaten:

1 Esslöffel Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
2 Zwiebeln, fein gehackt	zugeben, andämpfen
2-3 Teelöffel Curry	drüberstreuen, andämpfen
700g gerüsteter Kürbis	in Würfel schneiden, zugeben, kurz mitdämpfen
2.5 dl Orangensaft	von frischen Orangen hinzufügen
2 dl oder mehr Gemüsebouillon	bei Bedarf hinzufügen
1-1.5 Teelöffel Salz	zugeben, das Ganze zugedeckt weich köcheln, und anschliessend mit dem Mixer fein pürieren
1 Becher Sauerrahm	mit dem Schwingbesen dazurühren
2-3 Esslöffel Gin, nach Belieben	zugeben
Petersilie	Suppe garnieren

Orangencroutons

Zutaten:

50g weiche Butter	
½ Orange, abgeriebene Schale	Orange vorher heiss abwaschen von frischen Orangen
1 Teelöffel Orangensaft	
1-2 Knoblauchzehen, gepresst	
1 Esslöffel Kürbiskerne, fein gehackt	alles mit einer Gabel gut mischen nach Bedarf würzen
Salz und Pfeffer,	
	Im Kühlschrank fest werden lassen
4 Scheiben Toastbrot	toasten, Noch lauwarm mit der Orangenbutter bestreichen diagonal in Dreiecke schneiden.
Orangenschale (Zesten)	wenig feingeschnittene die Toasts garnieren, zur Suppe servieren

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

Hauptgang

Aargauer Buuretopf

Zutaten:

650 gr. Schweins-Voessen
1 Schweinsfüsschen
2 El. Bratbutter

2 Zwiebeln grob gehackt

1 Wirz (ca. 500 g) klein geschnitten
3 mittelgrosse Rüebli in Rondellen

Salz Pfeffer

3 dl Gemüse Bouillon

*Das Fleisch und das Füsschen in der heissen
Bratbutter rundherum gut anbraten.*

dazugeben und kurz mitbraten

beigeben

würzen

*ablöschen und 90 Minuten zugedeckt
schmoren lassen*

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

Beilagen

Kartoffelgnocchi

Zutaten:

600 gr. Kartoffeln

2 Eier

Salz, Pfeffer

125 gr. Mehl

schälen, in Würfel schneiden und im Salzwasser weichkochen, gut abtrocknen und passieren

die Eier mit einer Prise Salz und Pfeffer verquirlen

den Kartoffelschnee, Mehl und Eier zu einem festen Teig verarbeiten und ein wenig ruhen lassen

Aus dem Teig auf gut bemehlten Holzbrett Rollen von ca. 2 cm Durchmesser Formen und davon ca. 1 ½ cm lange Rondellen abschneiden, mit der Rückseite der Gabel leicht eindrücken.

Ins kochende Salzwasser geben, aufsteigen lassen und einige Minuten ziehen lassen. Mit der Lochkelle herausnehmen und abtropfen lassen. In eine im Backofen vorgewärmte Platte anrichten

Reibkäse

50 gr. Butter mit

mit brauner Butter übergossen und mit Reibkäse bestreuen und

Bohnen fein

Zutaten:

500 gr Bohnen

Salz, Gewürze

1 Zwiebeln fein geschnittenen

Zubereitung siehe Verpackung oder nach deinem Geschmack

Gemüseboillons

ablöschen nach Bedarf

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

Dessert

Süßmostcreme (*Thurgau*)

Zutaten:

5 Eier

verquirlen

1 Zitrone Saft und die abgeriebene Schale

100 g Zucker

5 dl Süßmost

alles zusammen in einer Pfanne gut verrühren und unter Rühren bis vors Kochen bringen. Bei schwacher Hitze kurze Zeit weiterschlagen, aber auf **keinen Fall kochen** lassen. Abkühlen lassen.

2 dl Rahm

steifschlagen und mit der erkalteten Creme mischen

Apfelschnitze aus einem Apfel

garnieren.

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

TIP: Der Creme kann 1 Esslöffel Maizena beigemischt werden: sie wird so etwas dicker, und der Rahm kann weggelassen werden.