



<b>Erster Gang</b>	<b>2</b>
<b>Steinpilzcappuccino mit Paprikastange</b>	<b>2</b>
Vorbereiten: 1 Stunde einweichen	2
Zubereiten: 30 Minuten	2
<b>Zweiter Gang</b>	<b>3</b>
<b>Karotten-Kraut-Salat</b>	<b>3</b>
Zubereiten: 30 Minuten	3
Ruhezeit: 1 Stunde ziehen lassen	3
<b>Hauptgang</b>	<b>4</b>
<b>Gefüllter Hackbraten</b>	<b>4</b>
Zubereiten: 30 Minuten	4
Kochzeit: 1 Stunde schmoren	4
<b>Kartoffel Pastetli</b>	<b>5</b>
Vorbereiten: Kartoffeln am Vortag kochen	5
Zubereiten: 40 Minuten	5
<b>Dessert</b>	<b>6</b>
<b>Kaffee-Whisky-Sabayon</b>	<b>6</b>
Vorbereiten: kalter Kaffee	6
Zubereiten: 30 Minuten	6
Ruhezeit: 30 Minuten auskühlen lassen	6

## Erster Gang

### Steinpilzcappuccino mit Paprikastange (Culina)

Vorbereiten: **1 Stunde einweichen**

Zubereiten: **30 Minuten**



#### Rezept für 12 Personen

80g	Steinpilze getrocknet, grob gehackt (1 Stunde einweichen)
½	Tasse Einweichwasser
2 EL	Butter
1	Zwiebel fein gehackt
2	Knoblauchzehen gehackt
2 dl	Weisswein
1 Liter	Gemüsebouillon
2 dl	Rahm
2	Blätterteig rechteckig
2	Eier (aufgeschlagen)
4 EL	Reibkäse
2 TL	Paprika Pulver

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Pilze abtropfen, dazu geben. Mit Weisswein, nach Belieben Pilz-Einweichwasser und Bouillon ablöschen und etwas reduzieren. Rahm dazugeben und **20 Min. köcheln**.

Die Suppe mit **Pürrierstab** sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und wenn nötig, mit heisser Bouillon verdünnen.

Blätterteig mit Ei bestreichen und Käse und Paprika darüber streuen. Mit dem Wallholz etwas andrücken und in Streifen schneiden. Die Streifen verdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

**Bei 180°C im vorgeheizten Ofen 10-12 Min. backen.**

Suppe zum Schluss nochmals kurz erhitzen, aufschäumen, in **heisse Tassen** füllen und mit den Blätterteigstangen servieren.

Varianten zum Garnieren: gebratene frische Steinpilze, Milchschaum, Peterli.

## Zweiter Gang

### Karotten-Kraut-Salat (gute küche.at)

Zubereiten: 30 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde ziehen lassen



#### Rezept für 12 Personen

10	Karotten
2	Krautköpfe mittelgross
3	Zwiebeln fein gehackt
2 Bund	Petersilie gehackt
5 dl	Kokosmilch
5 TL	Zitronensaft
10 EL	Olivenöl
	Meersalz

Karotten und Kraut rüsten und an der **Gemüsereibe** reiben.

Zwiebeln fein hacken.

Petersilie waschen, abtropfen und fein hacken.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Kokosmilch, Olivenöl und Zitronensaft darüber verteilen. Kräftig würzen und **1 Std ziehen lassen**.

## Hauptgang

### Gefüllter Hackbraten (Culinea)

Zubereiten: 30 Minuten

Kochzeit: 1 Stunde schmoren

#### Rezept für 12 Personen

4	Weggli
	Milch
12	Lattich Blätter (oder Krautstiel / Wirz)
600g	Rindfleisch gehackt
600g	Schweinefleisch gehackt
800 g	Brät
2 EL	Petersilie gehackt
2 EL	Rosmarin
4	Zwiebeln gehackt
4	Eier
	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
	Paniermehl
2 EL	Bratbutter
2	Zwiebeln
2	Lorbeerblätter
2	Gewürnelken
2	Rüebli
1	Lauch
4 dl	Bouillon

Weggli zerzupfen und in etwas Milch einweichen.

Lattich Blätter in siedendem Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und auf Tuch ausbreiten.

Gehacktes, Brät, Eier, gehackte Kräuter und Zwiebeln in eine Schüssel geben und pikant würzen.

Weggli ausdrücken, begeben und alles mit feuchten Händen gut durchkneten.

Paniermehl auf ein Fleischbrett streuen und die Masse zu einem länglichen Braten formen.

Längs eine breite, tiefe Rille einschneiden.

Blattrippen vom Lattich entfernen und überlappend in die Rille legen. Restliches Brät auf dem Lattich in die Rille drücken und mit dem überlappenden Lattich zudecken. Mit der Hackfleischmasse verschliessen.

Butter in einem **Schmortopf** erhitzen und Braten auf mittlerer Hitze rundum anbraten.

Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelke bestücken.

Rüebli und Lauch rüsten und in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse kurz mitbraten.

Alles mit Bouillon ablöschen. Pikant würzen und zugedeckt während **60 Min. schmoren** lassen.

Hackbraten herausnehmen und zugedeckt **5 Min. ruhen** lassen. Jus sieben und dazu servieren.

## Kartoffel Pastetli (Culina)

Vorbereiten: **Kartoffeln am Vortag kochen**

Zubereiten: **40 Minuten**

### Rezept für 12 Personen

2 kg Kartoffeln (gekocht, geschält und abgekühlt)  
6 Eigelb  
Salz  
2 Prisen Muskat  
6 EL Mehl

### Füllung

2 Peperoni, gewürfelt  
2 Rübli, gewürfelt  
5 dl Halbrahm  
2 Prisen Safran  
4 TL Mehl  
150g Butter  
Salz, Pfeffer

Kartoffeln durchs **Passevite** drehen.

Eigelb, Mehl und Gewürze dazugeben. Alles gut mischen und in ein **Dressiersack** füllen.

8 Pastetliböden auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Dann den Rand auf dem Boden hochziehen. Pastetli aussen und oben am Rand mit Eigelb bepinseln und **bei 170°C 10 – 12 Min. backen**.

Peperoni und Rübli **ca. 10 Minuten knapp weich dünsten**. Mit Mehl bestäuben, Rahm und Safran begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllung in die Pastetli geben.



## Dessert

### Kaffee-Whisky-Sabayon (Culina)

Vorbereiten: **kalter Kaffee**

Zubereiten: **30 Minuten**

Ruhezeit: **30 Minuten auskühlen lassen**



#### Rezept für 12 Personen

120g	Butterherzli
8	Eigelb (frisch)
12 EL	Rohzucker
4 EL	Whisky
6 dl	starker Kaffee ( <b>abgekühlt</b> )

Pro Person 1 Butterherzli für die Deko bei Seite legen. Rest zerbröckeln und in Gläser verteilen.

Eigelbe und Zucker in der **Chromstahlschüssel** mit dem Schwingbesen cremig rühren.

Schüssel übers heisse Wasserbad hängen.

Whisky und Kaffee unter ständigem Rühren dazugeben.

Die Creme so lange mit **Schwingbesen oder Handrührgerät** über dem heissen Wasserbad aufschwingen bis sich das Volumen verdoppelt hat (das kann gut und gerne 20 Minuten dauern).

In die Gläser abfüllen und kalt stellen.

Dekorieren (Butterherzli und Deko-Kaffeebohnen) und servieren.