

Fastnacht

Bunter Blattsalat mit Pastete	2
Basler Mehlsuppe	2
Chili con Carne.....	3
Fastnachtsküchli.....	4
Orangensalat.....	5

Vorspeise

Bunter Blattsalat mit Pastete

Zutaten:

Fleischpastete
Gemischte Blattsalate

in Scheiben schneiden
dekorativ auf Tellern anrichten

Balsamico, Olivenöl
Salz, Pfeffer

Salatsauce nach Belieben über den Salat träufeln

Basler Mehlsuppe



Zutaten für 10 Personen:

180 g Mehl

unter ständigem Rühren in einer weiten Pfanne
bei mittlerer Hitze
während ca. 10 Minuten goldbraun rösten

90 g Butter

Pfanne vom Herd ziehen
mit Gabel zerdrücken und mit dem Mehl mischen

2 Zwiebel gehackt
2 Knoblauchzehen

beigeben, bei kleiner Hitze
während ca. 5 Min. dünsten

2 dl Rotwein (hell)
3 Liter Gemüsebouillon

unter ständigem Rühren vorsichtig ablöschen
nach und nach Bouillon dazugeben
(Es darf keine Mehklümpchen geben)
Suppe kurz aufkochen und abschmecken

Salz, Pfeffer

3 Kalbsfüsse oder Knochen

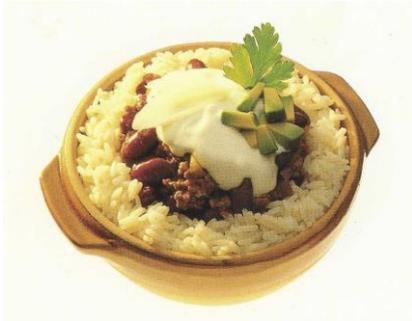
beigeben und **1 Stunde** auf kleinem Feuer kochen

180 g Emmentaler

Knochen vor dem Servieren entfernen
separat dazu reichen

Hauptgang

Chili con Carne



Zutaten für 10 Personen:

4 EL Olivenöl

in einer feuerfesten Kasserolle erhitzen

4 Zwiebeln gehackt

2 Knoblauchzehen gepresst

4 Stangen Bleichsellerie gehackt

1.2 kg Rindshackfleisch (mager)

alles zusammen ca. 5 Min. sanft anbraten

4 TL Chilipulver

dazugeben und 2 Min. erhitzen

2 Dosen Tomaten

dazugeben, mit Löffel zerdrücken

4 EL Tomatenmark

einrühren

2 Dosen rote Kidney Bohnen

abtropfen, dazu mischen

Unter Rühren zum Kochen bringen

Zugedeckt 1 Stunde im Ofen schmoren

2 TL Salz

Pfeffer

Zum Schluss würzen

Reis für 10 Personen:

10 Tassen Wasser

5 TL Salz

5 Tassen Reis

zum kochen bringen

nach Vorschrift kochen

Reisring auf den Tellern anrichten

Fleisch in die Mitte füllen

Garnitur für 10 Personen:

5 dl Sauerrahm

2 Avocado

1 Zitrone

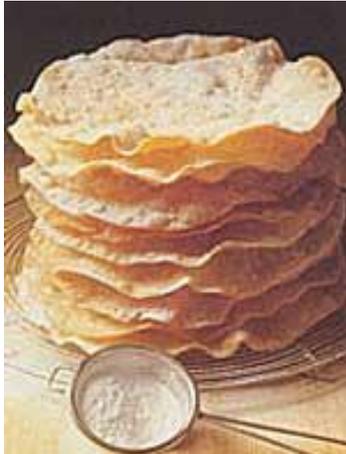
kleine Portion Rahm auf das Fleisch klacksen

in Würfel schneiden

sofort mit Zitrone beträufeln, garnieren

Dessert

Fastnachtsküchli



Zutaten für 10 Personen:

600 gr. Mehl
1 TL Salz
3 dl Vollrahm
6 Eier

mischen

Eier mit dem Rahm zerquirlen

*Alles zu einem Teig verarbeiten, kräftig durchkneten
Zugedeckt **30 Minuten ruhen lassen***

*Kleine Teigstücke **hauchdünn auswallen**
mit Mehl bestäuben und etwas antrocknen lassen*

2 Liter Fritieröl

*auf ca. 160 Grad erhitzen (nicht zu heiss!)
Küechli hineinlegen,
mit Kellen oder Löffel in der Mitte ins Oel drücken
beidseitig je 1 Minute goldgelb frittieren*

*auf Gitter mit Küchenpapier sehr gut abtropfen lassen
(Küechli auch oben mit Küchenpapier abtupfen)*

Puderzucker

Ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben

Orangensalat

Zutaten für **10 Personen**:

8 Orangen

*filetieren
(Schale samt Haut mit einem scharfen Messer
grosszügig abschneiden. Filets herausschneiden)*

Orangenschale

*heiss abwachen
dünne Zesten von der Schale abschneiden*

200 gr Zucker

*in grosser Bratpfanne karamellisieren
(höchste Hitzestufe)
Pfanne vom Herd ziehen, wenn sich Karamell bildet
zufügen, Hitze reduzieren*

2 dl Wasser

*Orangenzesten ca. 2. Min. darin ziehen lassen
locker über dem Orangensalat verteilen*

Kurz erkalten lassen und servieren

Einkaufsliste

Fleischpastete
Gemischte Blattsalate

Balsamico
Olivenöl
2 Liter *Fritieröl*

Salz, Pfeffer
Chilipulver

3 Liter *Gemüsebouillon*
2 dl *Rotwein (hell)*

800 g *Mehl*
90 g *Butter*
6 *Zwiebel*
4 *Knoblauchzehen*
4 *Stangen Bleichsellerie*
2 *Avocado*
1 *Zitrone*
8 *Orangen*

3 *Kalbsfüsse oder Knochen*
1.2 kg *Rindshackfleisch (mager)*

4 EL *Tomatenmark*
2 *Dosen Tomaten*
2 *Dosen rote Kidney Bohnen*
1 Pack *Reis*

180 g *Emmentaler*
5 dl *Sauerrahm*
3 dl *Vollrahm*
6 *Eier*

Puderzucker
200 gr *Zucker*