

## *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

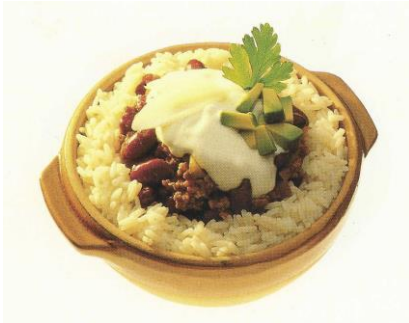
beigeben und **1 Stunde** auf kleinem Feuer kochen

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*