

Kochabend Lieblingsessen

Peter & Christoph

18.8.2025



Moules au vin blanc



Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat



Zwetschgen Streuselkuchen by Caminada

Moules au vin blanc

4 Personen



Zutaten:

2 kg	Miesmuscheln (Moules)
2 Stk.	Frühlingszwiebel
2	Knoblauchzehen
1 EL	Olivenöl
2 dl	Weiswein
0.5 TL	Salz
1 Bund	Peterli (zuletzt drüber)

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch in kleine Scheiben schneiden und im Oel warm werden lassen ca. 3.Min andämpfen.

Miesmuscheln gut Waschen und die offenen entsorgen. Muscheln in den Topf geben und etwas rühren danach mit Wein ablöschen und zugedeckt ca. 5 Min. kochen lassen.

Muscheln die sich nach dem Kochen nicht geöffnet haben, wegwerfen.

Wiener Schnitzel

4 Personen



Zutaten:

4 St.	Kalbsblätzli (zb. Vom Stotzen je ca. 150g)
1 TL	Salz
Pfeffer	wenig
3 EL	Mehl
200g	Paniermehl (oder Panko)
4	Eier
Öl	zum Frittieren
1x	Zitrone

Zubereitung:

Ofen auf 60 Grad vorheizen, flache Platte vorwärmen. Plätzli flachklopfen und würzen.

Panieren:

Mehl, Paniermehl und Eier in flache Teller geben. Plätzli zuerst in Mehl danach im Ei und zuletzt im Paniermehl leicht andrücken und wenden.

Frittieren:

Plätzli schwimmend im Öl goldbraun frittieren mit Haushaltspapier ab Tupfen und in den vorgeheizten Backofen geben. Backofentüre leicht offenlassen.

Serviere:

Mit einem Zitronen Schnitz servieren.

Kartoffelsalat

4 Personen



Zutaten:

1 kg	Geschwellte (fest kochende Sorte)
2 x	Frühlingszwiebel
1 EL	Senf
4 EL	Weissweinessig
4 EL	Rapsöl
2 dl	Gemüsebouillon (heiss)
1.5 TL	Salz
Wenig	Pfeffer
0.5	Gurke
2 Bund	Petersilie

Zubereitung:

Geschwellte kochen und heiss schälen. In 5mm dicke Scheiben schneiden. Ca 100g für die Sauce beiseitestellen.

Sauce:

Zwiebeln in Würfel schneiden, mit Senf, Essig, Öl, Boullion und den 100g Kartoffel pürieren, würzen. Sauce über die Kartoffel giessen, mischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.

Servieren:

Gurke schälen, längs halbieren, entkernen in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden.
Peterli klein schneiden und beides untermischen.

Zwetschgen-Streuselkuchen by Caminada

4 Personen



Zutaten:

500 gr	Zwetschgen (entsteint und halbiert)
125 gr	Butter
100 gr	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 Priesse	Salz
2	Eier
180 gr	Mehl
1.5 TL	Backpulver

Streusel:

50 gr	Butter
50 gr	brauner Zucker
¼ TL	Zimt
90 gr	Mehl

Zubereitung Teig:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier langsam in die schaumig aufgeschlagene Masse einrühren. Das Backpulver mit dem Mehl mischen und in die Masse einrühren. Den Teig gleichmässig in die mit Backpapier und Butter vorbereitete Form geben. Die Zwetschgenhälften gleichmässig und fächerförmig auf dem Teig auslegen.

Streusel:

Butter, Zimt, Zucker und Mehl von Hand verkneten und auf den mit Zwetschgen belegten Teig gleichmässig verteilen. Kuchen bei 170Grad Heissluft für 40-45 Min. backen

Servieren:

Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.