



474. Chochete: 7. Januar 2019 / Roland Krähenbühl

Thema: Hausmannskost aus der Westschweiz

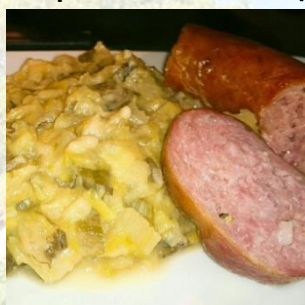
Apéro

Tête de Moine



Hauptgang

Papet vaudois (Laucheintopf)



Dessert

Waadtländer Rahmfladen «Salée Sucrée»



Apéro

Tête de Moine



Zutaten

1 gr. Tête de Moine
Nussbrot
Cherry-Tomaten
Mozzarella-Kugeln
1 Girolle

Zubereitung

Käserinde oben entfernen
Käse auf die Girolle stecken
Rosetten schaben
Nussbrot in feine Scheiben oder zu Würfeln schneiden
Cherry-Tomaten und Mozzarella-Kugeln auf Zahnstocher stecken

Hauptgang**Papet vaudois (Laucheintopf)****Zutaten für 4 Personen**

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gekackt
- 1 kg Lauch, längs halbiert, in ca. 4 cm breite Stücke schneiden
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Kaffeerahm
- 500 g festkochende Kartoffeln, in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden
- ½ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Waadtländer Saucisson (ca. 300 g)
- 1 Saucisse aux choux (ca. 300 g)

Zubereitung

- Butter warm werden lassen
- Zwiebeln, Knoblauch und Lauch ca. 3 Min. andämpfen
- Bouillon und Weisswein dazu giessen
- Kartoffeln begeben, aufkochen
- Hitze reduzieren, Gemüse würzen
- Saucisson und Saucisse auf das Gemüse legen
- zugedeckt ca. 45 Min. köcheln
- gegen Ende der Kochzeit Kaffeerahm dazugeben
- evtl. Deckel entfernen und Flüssigkeit etwas einköcheln lassen

Dessert**Waadtländer Rahmfladen «Salée Sucrée»****Salziger Mürbeteig**

Zutaten 250 g Mehl
½ TL Salz
2-3 EL Zucker
120 g Butter, kalt, in Stücken
1 Ei
1-2 EL Wasser, nach Bedarf

Zubereitung Mehl mit Salz und Zucker vermischen
Butterstücke begeben
Mit den Fingern fein reiben, bis alles gleichmässig krümelig ist
Mulde formen, Ei verquirlen und mit dem Wasser in die Mulde giessen
alles (mit der Teigkarte) zusammenfügen, nicht kneten
Teig rund formen, flach drücken, zugedeckt 30 Min. kühl stellen

Kuchenbelag

Zutaten 300 g salziger Mürbeteig
1 EL Mehl
80 g Zucker
3 dl Rahm
½ TL Zimt

Zubereitung Backofen auf 200°C vorheizen
Teig 3 mm dünn auswallen und aufs Blech legen
mit einer Gabel mehrfach einstechen
Teigboden mit Mehl und der Hälfte des Zuckers bestreuen
1 dl Rahm darauf verteilen und mit dem restlichen Zucker und Zimt bestreuen (Tipp: Zucker und Zimt im Rahm anrühren)
15 - 20 Min. backen (Ofenmitte)
restlichen Rahm über den Kuchen geben und weitere 10 - 15 Min. backen.

