



-1-

Birmichelle- Chochete vom 24.10.2022

Apero: **Blätterteiggebäck-Variationen** ( 30 min )

( Mohn, Sesam, Kümmel und Käse)

Blätterteig(fertig) mit Eigelb bestreichen, mit scharfem Messer in mundgerechte Stücke zerschneiden. Auf Backfolie /Backblech übertragen.

Nach eigenem Geschmack bestreuen und in mittlerer Höhe im 220 Grad vorgeheizten Backofen ca. 12 min backen bis die Blätterteigstückchen aufgegangen und braun sind.



- 2 -

Vorspeise: **Tomatensuppe mit Sherry** ( ca 60 min)

Zutaten für 4 Pers.: 800g Tomaten, 1 Zwiebel,  
2 EL Kochbutter, Salz, ½ TL Provence Kräuter, 1 Lorbeerblatt,  
250ml Tomatensaft, 4 EL Tomatenmark (Mutti),  
250ml Rindsbouillon, Pfeffer, Sherry trocken, Creme fraiche.

Zwiebel hacken, Tomaten häuten und achteln,

Zwiebel im Butter leicht andünsten, Salz und Provence Kräuter  
beigeben.

Tomaten und Lorbeerblatt dazugeben und noch etwas  
mitdünsten.

Tomatensaft, -Mark und Rindsbouillon dazugeben und  
aufkochen.

Hitze reduzieren, mit Pfeffer und Salz abschmecken und im  
geschlossenen Topf ca. 45 min köcheln lassen

Lorbeerblatt herausnehmen, alles pürieren. Sherry  
nach Gutdünken dazugeben, evtl. nachwürzen,  
mit Crème fraiche garniert servieren.



## Hauptspeisen

- 3 -

### **Semmelknödel** (ca.45min)

Zutaten für 4 Pers.: 4 altbackene Semmel, 3EL gehackte Petersilie, 10g Butter, 1 Zwiebel, 250 ml Milch, 3 Eier, Salz und Pfeffer, evtl. Paniermehl zum Binden, 1 Liter Bouillon

Brötchen in kleine Würfel oder Scheibchen schneiden.

Die gehackte Zwiebel mit dem gehackten Peterli im Butter kurz anschwitzen, mit den Brotwürfelchen mischen. Die Milch bis kurz vor dem Kochen erhitzen und über die Brotwürfel giessen.

10 min quellen lassen.

Die mit Salz und Pfeffer gewürzten, verquirlten Eier dazugeben und alles zu einem nicht zu festen Teig verrühren. (Falls Teig zu weich, Paniermehl vorsichtig zufügen).

Mit **nassen** Händen tennisballgrosse Knödel formen und in siedender, aber nicht sprudelnd kochender Bouillon ca. 20 min ziehen lassen

(bis sie nach oben steigen).



## **Rotkraut** (ca 1.5 Std)

- 4 -

Zutaten für 4 Pers.: 1 mittelgrosser Rotkohl (1Kg)  
2 Aepfel (Boskop) geschält und geviertelt.  
2 Zwiebeln, 4 Gewürznelken, 1 Stange Zimt,  
1 Lorbeerblatt, 2 EL Zucker, 2 EL Gänseschmalz (Bratbutter),  
3 EL Aceto Balsamico , 400ml Rindsbouillon,  
4 EL Mehl, 300ml trockener Rotwein, Salz

Das Kraut fein hobeln. Schmalz/Bratbutter in einen Kochtopf geben und Zucker darin karamellisieren.

Das Kraut dazugeben und anschwitzen, dann den Balsamicoessig dazugeben.

Kernfreie Äpfel untermischen. Die mit den Nelken gespickte Zwiebel und alle Gewürze dazugeben. Mit Fleischbrühe auffüllen und 30-45 min unter mehrfachem Umrühren köcheln lassen.

Salzen, mit Mehl bestäuben, gut verrühren und Den Rotwein dazu giessen. Alles nochmals durchkochen bis das Kraut weich ist.

Allenfalls noch mit etwas Aceto Balsamico abschmecken.



- 5 -

## **Gänsebraten nach Grossmutter's Art**

Zutaten für 8 Personen: 1 Gans (3-4 kg),  
1 Rüebli, 1 Zwiebel, Salz, Kümmel ( evtl. Beifuss,  
Majoran, Pfeffer alternativ)  
Wasser ( ca. 1 Liter).

### Braten in 2-Tages-Schritten

#### 1.Tag

Die Gans aussen und innen waschen und trocken  
Tupfen. Mit **gehörig** Salz innen und aussen einreiben und mit  
Kümmel (oder alternativen Gewürzen bestreuen. In den Bräter  
ca. 1 Liter Wasser, 1 geschältes Rüebli und 1 ganze Zwiebel  
geben.

Die gut gewürzte Gans mit dem Rücken nach unten in den  
Bräter legen, die Haut mehrmals einstechen, damit das Fett  
beim Braten austreten kann. Bräter deckeln.

Nun langsam mit ca. 120 Grad Ober-und Unterhitze ca. 4  
Stunden braten. Vor Ende Ofen-Temperatur erhöhen, um das  
Ganze zum Köcheln zu bringen.

Wenn die Gans weich ist, aus dem Ofen nehmen.

Abkühlen lassen, dann zerteilen.

Den Bratensaft kalt stellen, damit das Fett scheiden kann, dann lässt sich dieses gut abschöpfen (aufbewahren für das Rotkraut)

2.Tag

Den entfetteten Bratensaft auf ein Backblech geben, die Gänseteile ( evtl. Vorkosten und nachsalzen) verteilen. Nun mit ca. 180 Grad Oberhitze braten, bis die Haut knusprig wird (ca. 30 min). Nicht mehr übergiessen.



- 7 -

### **Bananensplit (20 Minuten)**

Zutaten für 4 Pers.: 4 Bananen (reif aber noch fest)  
200g Halbrahm , 4-8 Kugeln Vanilleglacé,  
100g Milkschokolade, 200g Vollrahm, 60g Mandelsplitter.

Halbrahm in einer Pfanne langsam erhitzen, wenn er heiss ist, Pfanne vom Herd nehmen und Schokolade zerbröckelt dazu geben und rühren bis sie ganz verschmolzen ist. Nicht mehr Erhitzen !

Den Vollrahm steif schlagen.

1-2 Kugeln Glace in die Mitte des Tellers,  
2 Bananenhälften und geschlagener Rahm  
nett begeben, mit Schokoladensauce und Mandelsplitter  
garnieren.