

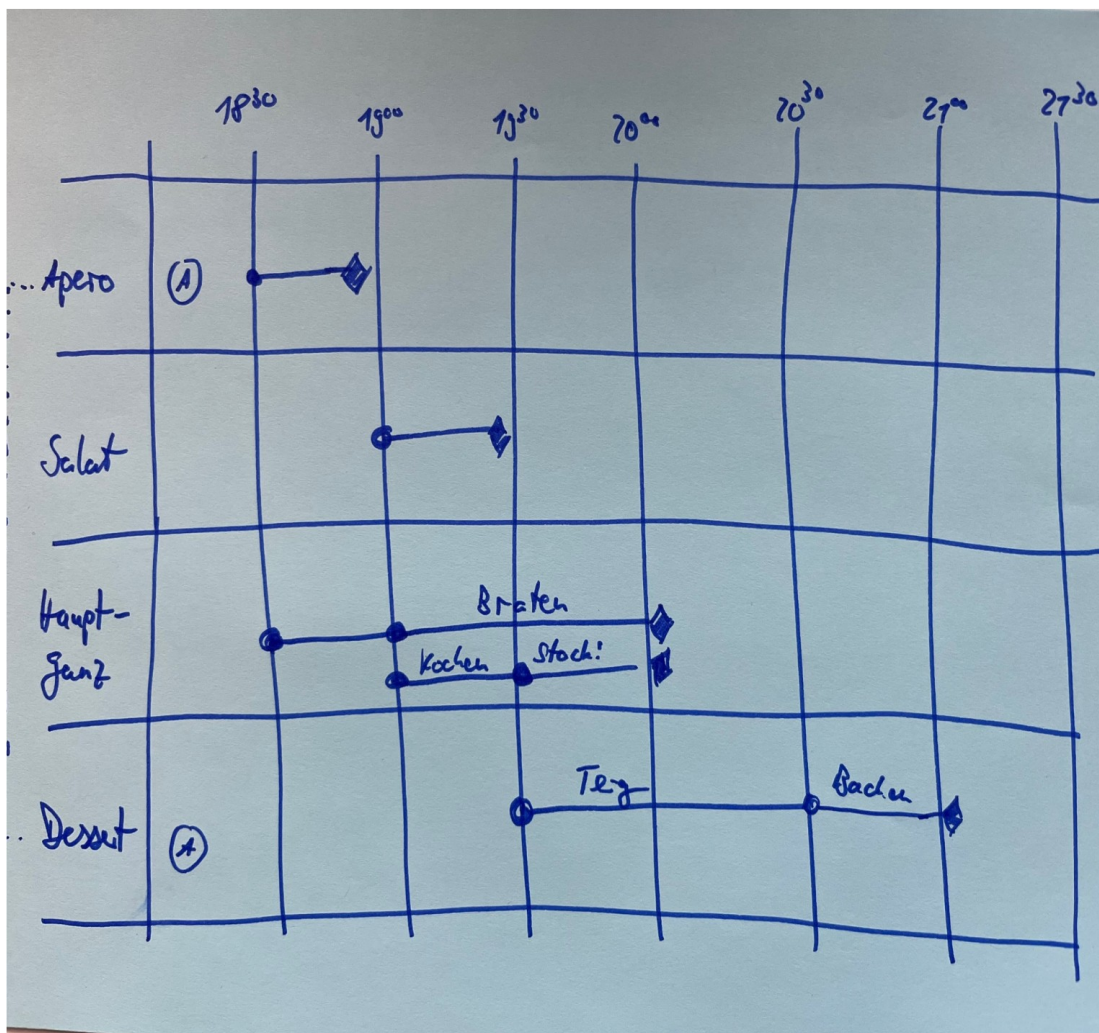
# Hobbyköche Birmichelle

510. Chochete, 16.01.2023, Stephan Scholze



## Menü zum Thema «Klassiker»

Apero	19.00	Züri Bratwurst Bier aus der Flasche
Salat	19.40	Kleiner gemischter Salat
Hauptspeise	20.15	Hackbraten mit Stocki
Dessert	21.00	Fastnachtsküchle mit Vanille-Eis



En guete!

## ***Apero: Züri Bratwurst***

Bürli nach Packungsanweisung aufbacken.

Bratwürste auf dem Grill zubereiten, helle und dunkle Grillstufen erzeugen.

Würste halbieren und im Backpapier servieren.

Zutaten für 8 Personen :

- 4 Kalbsbratwürste
- 4 Aufback-Bürli
- Scharfer Senf

## Hauptgang: Kalbshackbraten (Rezept Heinz Weber)

Für 6 berechnet, das ist genug für 8 Teilnehmer  
Rote Streichungen ignorieren.

<u>Zutaten : Für 6 Personen</u>		<u>Zubereitung :</u>	
1	Stk.	Zwiebel	<u>Vorarbeiten:</u> Die Zwiebel und den Oregano fein hacken. Die Butter (1) erwärmen und die Zwiebel und das Oregano unter Wenden 3-4 Minuten dünsten. Auskühlen lassen.
½	Bd.	Oregano	
20	Gr.	Butter (1)	
100	Gr.	Schinkenranchen	<u>Zubereitung:</u> Den Schinken mit dem Wiegemesser fein hacken. Zusammen mit der Zwiebel-/ Kräutermischung, dem Hackfleisch und dem Brät in eine Schüssel geben. Mit Paprika, Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Die Masse mit einer grossen Gabel oder von Hand gut vermischen.  Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Boden einer feuerfesten Form mit der Bratbutter ausstreichen.
600	Gr.	Kalbfleisch; gehackt	
200	Gr.	Kalbsbrät	
¼	TL	Paprika; edelsüss Salz, Pfeffer; schwarz	
10	Gr.	Bratbutter	
<del>2</del>	<del>Stk.</del>	<del>Knoblauchknollen</del>	<del>Von den Knoblauchknollen zunächst den grünen Stiel knapp über der Knolle abschneiden, kreuzweise tief einschneiden und leicht auseinander drücken.</del>
50	Gr.	Paniermehl	Das Paniermehl auf die Arbeitsfläche geben und die Fleischmasse darauf zu einem Laib formen. Dann den Hackbraten sorgfältig in die Form legen. Mit Butterflöckchen (2) belegen.
10	Gr.	Butter (2)	
<del>10</del>	<del>Gr.</del>	<del>Butter (3)</del>	<del>Die Knoblauchknollen neben den Hackbraten setzen und jede Knolle mit einer Butterflocke (3) belegen.</del>
			Nun den Hackbraten auf die zweitunterste Rille des auf 220° vorgeheizten Ofens geben und während 15 Minuten anbraten.

Birmensdorf, 27. Oktober 2014

REZEPT: 16 / HKB / 15

Hobbyköche Birmichelle

## Kalbshackbraten mit jungem Knoblauch und Madeirasauce

### Zutaten : Für 6 Personen

2	Stk.	Karotten
2	Stk.	Stangenselleriestiele
1	EL	Tomatenpüree
3	dl	Weisswein
1 ½	dl	Madeira

### Zubereitung :

Die Karotten schälen, der Länge nach vierteln und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.  
Den Stangensellerie rüsten und in knapp 1 cm breite Scheibchen schneiden.

Das Tomatenpüree mit dem Weisswein und dem Madeira verrühren.  
Nach 15 Minuten Bratzeit zum Hackbraten giessen.

Die Karotten und den Stangensellerie beifügen.  
Die Hitze auf 200° reduzieren.  
Den Hackbraten weitere 45 Minuten unter häufigem Begiessen mit Bratenjus schmoren lassen; wenn nötig etwas Wasser nachgiessen.

10	Gr.	Butter (4)
10	Gr.	Weissmehl

Die weiche Butter (4) und das Mehl verkneten.

Den Bratenjus in ein Pfännchen abgiessen.  
Den Hackbraten im ausgeschalteten Ofen warm stellen.

Den Bratenjus auf 1 dl einkochen lassen.

2	dl	Vollrahm
		Salz, Pfeffer; schwarz

Den Rahm beifügen und aufkochen.  
Die Mehlbutter flockenweise in die leicht kochende Sauce geben.  
Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Den Hackbraten in Tranchen aufschneiden und mit dem Gemüse anrichten.  
Mit etwas Sauce umgeben.  
Den Rest der Sauce separat dazu servieren.

## Beilage: Stocki

2kg sind zu viel, 1.5kg genügen als Beilage für 8 Teilnehmer

− + 8 Portionen

Kartoffelpresse oder -stampfer oder Passe-vite


2 kg	mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Stücken
4 dl	Milch
60 g	Butter
2 TL	Salz
	Muskatnuss

## Zubereitung

Zubereiten  
20min

Kochen / Backen  
20min

Auf dem Tisch in  
40min

 Kochansicht

1.

Kartoffeln in Salzwasser ca. 20–25 Minuten weichkochen. Abgiessen und vollständig abtropfen lassen.

2.

Milch, Butter und Salz in die noch heisse Pfanne geben, bei kleiner Temperatur warmhalten. Kartoffeln durch eine Presse oder das Passe-vite treiben oder mit einem Stampfer fein zerdrücken. Kräftig mit der Milch-Buttermischung verrühren, abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben.

<https://www.swissmilk.ch/>

## Dessert: Fastnachtsküchli

Rezept für 4 Personen, auch dies reicht für 8 Teilnehmer

Mit Vanilleeis servieren

Die Mengen finden sich so auch in anderen Rezepten.



500g	<b>Mehl</b>	sieben. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung machen.
½ Päckchen	<b>Hefe</b>	in die Vertiefung bröckeln.
50ml	<b>Milch</b>	erwärmen (lauwarm) und mit der Hefe und
1 Teelöffel	<b>Zucker</b>	zu einem Vorteig verrühren. Mit etwas Mehl bestäuben und <b>15 Minuten</b> warmstellen.
50g	<b>Zucker</b>	
1 Teelöffel	<b>Salz</b>	
200mL	<b>lauwarme Milch</b>	
2	gewärmte <b>Eier</b>	und
60g	zerlassene <b>Butter</b>	dazugeben. Teig so lang kneten bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Teig dann wieder abgedeckt <b>40 Min.</b> gehen lassen.
		Teig fingerdick auswellen und mit Backrädchen Rauten ausschneiden.
3-5mm hoch	<b>Fett</b>	auf 180° erhitzen (nicht super-heiss) und Küchlein zartbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit
	<b>Puderzucker</b>	bestäuben