

# **KOCHABEND 6. März 2002**

## **Tisch 2**

Zwiebelsuppe

Blattsalat mit Kernen an Balsamico-Sauce  
Geschnetzeltes Zürcherart mit Rösti

Bratäpfel mit Vanilleglace

**EN GUETE!**

# Zwiebelsuppe

200 g feinste Zwiebelbrunoise  
2 EL Butter  
50 g Gemüsebrunoise  
1 TL Tomatenpürée

0.5 dl Weisswein  
6 dl Fleischbouillon  
Salz  
weisser Pfeffer aus der Mühle  
ein Hauch Cayenne  
eine Spur Knoblauch  
ein paar Tropfen Armagnac  
feingeschnittener Schnittlauch

Die Zwiebeln in der Butter und auf kleinem Feuer goldgelb dünsten, Gemüsebrunoise zufügen und kurz mitdünsten. Tomatenpürée beifügen und gut mitrösten.

Weisswein zufügen, mit der Bouillon auffüllen und *zugedeckt*, auf kleinem Feuer, während ca. 1 Stunde *leise köcheln lassen*.

Die Suppe vorsichtig würzen, in heisse Tassen füllen und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen.

## Geschnetzeltes Zürcherart

200 g frische Champignons,  
gescheibelt  
1/2 Zitrone, Saft

Streuwürze

zusammen zugedeckt in einer kleinen Pfanne langsam aufkochen, 2 Minuten kochen lassen, Pilzflüssigkeit in eine Tasse giessen  
Champignons würzen, warmstellen

500 g Kalbfleisch  
grob geschnetzelt  
2 EL Margarine  
1 Zwiebel, fein gehackt

in der Bratpfanne schmelzen  
begeben, andämpfen, Hitze erhöhen  
Fleisch dazugeben und unter Wenden anbraten, herausnehmen.

### Sauce:

1 dl Weisswein  
1 - 2 dl Flüssigkeit  
(Pilzbrühe und Wasser)

1 EL Bratensaucepulver

1,5 - 2 dl Rahm

Paprika, Streuwürze

1 TL Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen

1/2 TL Paprika

ablöschen, leicht einkochen lassen

mischen, dazugiessen, köcheln, bis die Sauce leicht gebunden ist  
begeben, erhitzen

abschmecken

über das Fleisch streuen, in die Sauce geben, erhitzen (nicht kochen!)

Anrichten, Pilze darüberstreuen (oder sie vorher mit dem Fleisch in die Sauce geben)

## Bratäpfel mit Vanilleglace

4	Boskop-Äpfel
4 EL	Baumnusskerne, gerieben
2 EL	Mandeln, gerieben
2 EL	Rahm
2 EL	Birnel oder Bienenhonig
1/2	Zitrone, Schale und Saft
2 EL	Sultaninen
2 dl	Süssmost oder Apfelwein Butterflöckli

Äpfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse ausstechen.  
Nüsse, Rahm, Birnel, Zitrone und Sultaninen mischen und damit Äpfel bergartig füllen, in Gratinform setzen und mit Süssmost oder Apfelwein umgiessen. Auf jeden Apfel ein Butterflöckli geben. Die Äpfel im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 20 Minuten backen. Ab und zu mit Jus beträufeln.

Die Bratäpfel auf Teller anrichten und mit Vanilleglace servieren.

Tipp:

Boskop-Äpfel nicht zu weich werden lassen, sie fallen auseinander.