



Kochabend vom 02. März 2016

Eintopf-Paradies

Hanspi Eckstein / Peter Hofer

Apéro

«Wurstzipfel»

Hauptgang – 1. Teil

Rindfleischeintopf / Äplermakkaroni

Hauptgang – 2. Teil

Pollo alla Hanspeter / Waadtländer Lauchgratin mit Saucisson

Dessert

Peter's Schokoladenträumli

«Wurstzipfel»**Zutaten für 5 Personen**

	Verschiedene Wurstsorten / warm oder kalt
--	---

Zubereitung

im Wasser warm machen, in Scheibchen schneiden, Zahnstocher darauf stecken, auf Teller servieren und geniessen.

**Rindfleischeintopf**

Zutaten für 5 Personen

~1,5 kg	Gemüse z.B.
3	Rüebli
1	Wirz
2	Lauchstangen
½	Sellerie
1	Zwiebel / Knoblauch
100 g	Bratbutter
1 kg	Schulterspitz (oder ähnliches)
	Pfeffer
	Rindsbouillon und Wasser

Zubereitung

Das Suppenfleisch in Würfel schneiden (ca. 15/20 mm Kantenlänge). Bratbutter erhitzen und Fleisch gut anbraten. Nach und nach ca. 1/2 l Wasser und 2 El Rindsbouillon-Pulver dazugeben. Das Fleisch ca. 50 Min. köcheln lassen. Der Fleischsud soll immer ca. 2 cm hoch sein, bei Bedarf Wasser dazu geben. Gemüse in Würfel schneiden, hinzufügen und ca. 20 bis 30 Min. mit kochen. (Der Boden sollte immer mit ca. 2 cm Wasser bedeckt sein, nicht mehr. Es ist ein Eintopfgericht, keine Suppe. Der Fleischsaft soll sich mit dem Gemüsejus verbinden.)

**Älplermakkaroni**

Zutaten für 5 Personen

2	Kartoffeln
5	Zwiebeln
500 g	Makkaroni
1	Bergführerwurst
2	Cervalats
	Crème fraîche
300 g	Gruyère surchoix

Zubereitung

500gr. dünne Makkaroni und fein geschnittene Kartoffeln in Salzwasser ca. 10 Min. kochen lassen. Wasser abschütten, Makkaroni in eine Pyrexform geben. In die Bratpfanne Bratbutter geben, Zwiebeln schneiden und in der Bratpfanne hellbraun anbraten. Cervelats und Bergführerwurst fein schneiden und in der Bratpfanne ebenfalls leicht anbraten, in die Pyrexform zu Teigwaren und Kartoffeln geben, alles mischen. Greyerzer frisch reiben und mit Crème fraîche darunter ziehen, im vorgeheizten Backofen bei 90 Grad warm halten.

**Pollo alla Hanspeter**

Zutaten für 5 Personen

~1,5 kg	frisches Gemüse, z.B.
2	Lauch
4	Rüebli
½	Sellerie
350 g	Kefen
	Peperoni (nach Geschmack)
150 g	Olivens (entsteint)
2	Zwiebeln
5	Knoblauchzehen
8	Pouletschenkel, geteilt
2 EL	Bouillonpulver
2 dl	Weisswein
50 g	Bratbutter
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
	Rosmarinpulver

Zubereitung

Das Gemüse rüsten und in kleine Stücke schneiden. Oliven halbieren. Zwiebeln in Bratbutter dünsten, das Gemüse dazugeben, ebenso die Oliven und wenig Rosmarin. Salzen und pfeffern, mit Weisswein und Bouillon ablöschen. Leicht köcheln lassen. In heissem Oel die Pouletstücke anbraten, salzen, pfeffern und etwas braten lassen. Dann das Fleisch zum Gemüse geben und alles auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis die Pouletstücke weich sind, ca. 45-60 Min. Bei Bedarf Flüssigkeit zugeben.



Waadtländer Lauchgratin mit Saucisson

Zutaten für 5 Personen

~900 g	Waadtländer Saucisson
4 St	Lauch
2	Schalotten
1 dl	Rahm
3	Kartoffeln

Zubereitung

Waadtländer Saucisson in Rindsbouillon 45 Minuten sieden lassen. 4 Stangen Lauch 2 Schalotten und 3 grosse Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und mit Bratbutter in der Pfanne glasig braten. Die Kartoffeln dazu geben, mit 1 dl Weisswein ablöschen und knapp al dente kochen. Knoblauchkäse und etwas Rahm darunter ziehen.

Saucisson in Scheiben schneiden. Lauch, Kartoffeln und Knoblauchkäse in eine Gratinform geben und in der Mitte die Saucissonscheiben verteilen. Für ca. 15 Minuten in den auf 190 Grad vorgeheizten Backofen stellen.



Peter's Schoggiträumli

Zutaten für 4 Personen

2 – 3 EL	Puderzucker
3	Eier
1	Toblerone dunkel mit Nusssplittern 100g
1	Toblerone hell mit Nusssplittern 100g
1 Liter	Vollrahm

Zubereitung

3 Eigelb in 3 EL Puderzucker schaumig rühren, 2 Toblerone im Wasserbad schmelzen.

Die Schokolade unter die Ei-Puderzuckermasse ziehen.

Den Rahm steif schlagen und langsam unter die Schokoladenmasse ziehen, gut vermischen, ab in den Kühlschrank.



Impressionen



