

Männerkochgruppe INDERMÜHLE

Kochen vom 1. März 2016

## **Kartoffel-Meerrettich-Suppe mit Lachs**



### Zutaten für 4 Portionen:

1	Zwiebel
300g	mehligkochende Kartoffeln
1 EL	Butter
6 dl	Bouillon
3 dl	Weisswein
1 dl	Noilly Prat
10 g	Meerrettich
180 g	Crème fraîche
100 g	geräuchten Lachs
	Salz
	Muskatnuss
4 Zweige	Majoran

### Zubereitung:

Zwiebel hacken. Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebel in einer grossen Pfanne in der Butter andünsten. Kartoffeln begeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten weich kochen. Mit einem Stabmixer pürieren und Noilly Prat sowie Weisswein dazugeben. Meerrettich fein dazureiben. Crème fraîche begeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Suppe nochmals aufschäumen. Lachstreifen in Teller legen, Suppe eingiessen, mit Majoranblättchen bestreuen und servieren.

Männerkochgruppe INDERMÜHLE

Kochen vom 1. März 2016

## Szegediner-Gulasch

Nach „Annemarie Wildeisen“



### Zutaten für 4 Portionen:

800 g	Sauerkraut
2 Stück	Zwiebeln gross
1 Stück	Knoblauchzehe
800 g	Schweinsragout mager
	Salz, schwarzer Pfeffer
3 EL	Bratbutter
2 EL	Paprika edelsüss
1 dl	Weisswein
2 dl	Hühnerbouillon
1 TL	Kümmel
1 dl	Rahm
250 g	Crème fraîche
1 EL	Mehl gestrichen
	Paprika edelsüss, zum Bestreuen

### Zubereitung:

1. Das Sauerkraut in ein Sieb geben und unter fließendem kaltem Wasser gründlich spülen, dann gut ausdrücken. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und klein würfeln.
2. Das Schweinsragout mit Salz und Pfeffer würzen. In einer grossen Pfanne die Hälfte der Bratbutter erhitzen. Das Fleisch in 2 Portionen rundum kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
3. Restliche Bratbutter zum Bratensatz geben. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin unter häufigem Wenden etwa 5 Minuten dünsten. Dann den Paprika darüber stäuben und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und kräftig aufkochen. Das Fleisch wieder beifügen, das Sauerkraut und die Bouillon dazugeben und alles mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Das Gulasch zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 1¼ Stunden weich schmoren. Von Zeit zu Zeit die Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig wenig Bouillon nachgiessen.
4. Vor dem Servieren den Rahm, die Crème fraîche und das Mehl in ein kleines Pfünnchen geben und mit dem Stabmixer gut durchmischen; damit wird ein Ausflocken des Sauerrahms beim Erwärmen vermieden. In ein Pfünnchen geben und erhitzen, aber nicht kochen lassen.
5. Das Szegediner Gulasch wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen. In einer tiefen Schüssel anrichten und die heisse Rahmmischung über das Gulasch giessen. Mit Paprika bestäuben und sofort servieren. Beim Schöpfen mischt sich der Sauerrahm mit dem Gericht.

Männerkochgruppe INDERMÜHLE

Kochen vom 1. März 2016

## Mango-Limetten-Trifle

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	2	Limetten
	4 EL	heisses Wasser
	2 TL	Puderzucker (1)
	100 g	weisse Schokolade
	360 g	griechischer Joghurt
	2 EL	Puderzucker (2)
	8	Löffelbiskuits
	1	kleine Mango
	2 TL	Puderzucker (3)

### Vorbereitung:

1. Die Schale von ½ Limetten fein abreiben. Den Saft der ganzen Limetten auspressen.
2. 1 EL Limettensaft mit dem heissen Wasser und der ersten Portion Puderzucker (1) gut verrühren. Beiseitestellen.
3. Die weisse Schokolade fein hacken. In eine Metallschüssel geben und über einem heissen - nicht kochenden - Wasserbad schmelzen lassen. Dann den Joghurt, die zweite Portion Puderzucker (2), 1 EL Limettensaft sowie die abgeriebene Limettenschale unterrühren.
4. Die Löffelbiskuits halbieren. Jeweils Abwechselnd mit der Limetten-Schokoladecreme in 4 Gläser schichten. Dabei jede Lage Löffelbiskuits mit der Limettensaftmischung beträufeln. Mindestens 15 Minuten kalt stellen.
5. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Dieses mit der dritten Portion Puderzucker (3) in einem hohen Becher geben und fein pürieren. Bis zum Servieren kalt stellen.
6. Vor dem Servieren das Mangopüree über den Triffels in den Gläsern verteilen