



OKTOBER KOCHEN

MIT WERNER UND FREDDY



**SCHNURRICHÖCH**

KÜRBIS - APFEL - SUPPE

WILDSCHWEIN - BRATEN

ROTKRAUT

KNÖPFLI

CRÈME BRÛLÉE

# CRÈME BRÛLÉE

1000 ml Sahne, mit hohem  
Fettgehalt  
350 ml Milch ( Vollmilch )  
213 g Zucker, braun oder weiss  
13 Eigelb  
2 ½ Vanilleschoten evt.  
Flüssige Vanille-Essenz  
abgeriebene Zitronen-  
schale,  
Zucker, fein, weiss, zum  
Karamellisieren



## Zubereitung:

Nach einer langen Reihe von Selbstversuchen hier das optimierte Rezept:

Sahne, Milch und Eigelb verquirlen und mit restlichen Zutaten mischen (niemals den Zucker auf das unverquirlte Eigelb geben, denn das gibt fiese kleine Zucker-Eigelb-Krümelmelchen die sich nicht mehr vollständig auflösen). Nun alles mind. 30 Minuten ziehen lassen (geht auch über Nacht).

In feuerfeste Förmchen füllen (in 4 größere Förmchen für 4 gierige Crème-Brûlée-Fans, oder in 6 kleinere) und in die Fettpfanne des auf 150°C vorgeheizten Backofens stellen (mittlere Schiene). Die Fettpfanne bis zum Rand mit kochendem Wasser füllen und die Crème 55 Minuten stocken lassen (die Oberseite wird etwas blasig und brau, macht aber nix).

Die Förmchen auskühlen lassen (die Masse ist direkt aus dem Ofen noch wabbelig, aber das ändert sich, wenn sie kalt ist) und im Kühlschrank mind. 2 Stunden durchkühlen (geht ebenfalls über Nacht). Ich stelle die Crème vor dem Brûlieren (Karamellisieren) noch einmal kurz ins Eisfach, damit sie wirklich schön kalt ist.

Nun kommt noch die krachige Karamellschicht drauf. Ich verteile dazu auf jedem Förmchen ca. 1 EL feinen, weißen Zucker (brauner Zucker verbrennt zu schnell) und überflamme es langsam und gleichmäßig mit einem Flambierbrenner (Candyman), bis sich eine glatte Schicht gebildet hat. Es soll auch unter dem Backofengrill gehen, aber darüber habe ich keine Erfahrungswerte.



# WILDSCHWEIN – BRATEN

- 2500 g Wildschwein-Braten
- 50 g Butterschmalz
- Salz, Pfeffer etwas Mehl
- 2 ½ Zwiebeln
- 10 Gewürznelken
- 5 Lorbeerblätter
- 7 Körner Piment
- 375 g Sauerkirschen
- 750 ml kräftiger Wildfond
- etwas Rotwein
- etwas Speisestärke
- einige Kirschen zum Anrichten



## Zubereitung:

Den Backofen auf 120° vorheizen.

Die Zwiebel schälen und mit den Nelken spicken. Das Butterschmalz im Bräter (auf dem Herd) erhitzen. Das Wildfleisch im Bräter von einer Seite kräftig anbraten. Das Fleisch wenden, die oben liegende Seite mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Mehl bestäuben. Wenn die andere Seite auch gebräunt ist, den Braten nochmals wenden und diese Seite ebenfalls würzen. Die Zwiebel, die Lorbeerblätter und Pimentkörner ebenfalls zum Fleisch geben. Die Kirschen zugeben und mit Wildfond aufgießen. Deckel aufsetzen und im Backofen etwa 2 Stunden schmoren.

Den Braten aus dem Fond nehmen, in Scheiben schneiden und warm stellen. Den Fond aufkochen, mit angerührter Speisestärke binden und abschmecken. Anrichten und mit Kirschen verzieren. Ich halte immer einige Kirschen zurück, da diese beim Kochen sehr an Farbe verlieren.

**TIPP:** Ich gebe die Lorbeerblätter und die Pimentkörner immer in ein Tee-Ei, dann kann man dieses nach dem Garen besser aus der Sauce entfernen.



# ROTKRAUT

2 ½ kg	Rotkohl
2 ½	grosse Zwiebeln
7	sauere Äpfel
150 g	Schweineschmalz
2	Lorbeerblätter
	Gewürznelken / Salz
5 EL	Essig
300 ml	Wasser
2 ½ EL	Weizenmehl
5 EL	Wasser
5 EL	Gelee (Johannisbeer- gelee)
	Zucker



## Zubereitung:

Vom Rotkohl die Blätter entfernen den Kohl waschen, vierteln, den Strunk entfernen, den Kohl sehr fein schneiden oder hobeln.

Zwiebel abziehen, würfeln. Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Das Gänseschmalz zerlassen, die Zwiebel darin hellgelb rösten, den Kohl dazugeben, andünsten, die Äpfel, 1 Lorbeerblatt, einige Gewürznelken, Salz, Zucker, 2 EL Essig, Johannisbeergelee, 1/8 Ltr. Wasser hinzufügen und gar dünsten lassen. 1 EL Weizenmehl mit 2 EL Wasser anrühren, den Rotkohl damit binden, mit Salz, Zucker, Essig abschmecken.

Dünstzeit ca. 2 Stunden

Veränderung: statt des Wassers Weiß- oder Rotwein nehmen.



# KNÖPFLE

## Knöpfli- und Spätzliteig

Knöpfli- bzw. Spätzliteig besteht aus Mehl, Milchwasser und Eiern. Der Teig ist dickflüssig und muss nach dem Klopfen quellen. Für Knöpfli wird er durch ein Knöpflesieb gestrichen. Je kleiner der Abstand zwischen Sieb und Wasser ist, umso runder werden die Knöpfli. Für Spätzli wird der Teig dünn auf einem Brett ausgestrichen und in Streifen direkt ins Salzwasser gestrichen.

## Knöpfli und Spätzli

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Quellen lassen: ca. 30 Min.  
Beilage für 4 Personen (ergibt ca. 850 g)

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen.

200 g Mehl  
100 g Knöpfli-Mehl  
 $\frac{3}{4}$  Teelöffel Salz

$\frac{1}{2}$  dl Milchwasser  
( $\frac{1}{2}$  Milch /  $\frac{1}{2}$  Wasser)  
3 frische Eier

Salzwasser, siedend

alles in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken

verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen

Teig portionenweise (in 3–4 Portionen) verarbeiten (Knöpfli Bild 1, Spätzli Bild 2). Sobald eine Portion verarbeitet ist und an die Oberfläche steigt, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in ein Sieb geben, gut abtropfen, warm stellen

Pro Person: 6 g Fett, 13 g Eiweiss, 54 g Kohlenhydrate, 1374 kJ (328 kcal)

### Tipp

Knöpflesieb mit kaltem Wasser abspülen, so verkleben die Löcher weniger.

### Verfeinern

- Safran-Knöpfli-/Spätzli: Mit dem Mehl 1 Briefchen Safran beigegeben.
- Knöpfli/Spätzli in warmer Butter schwenken, evtl. mit Kräutern verfeinern.
- Knöpfli/Spätzli mit Brösmeli (siehe unten) servieren.
- Knöpfli/Spätzli mit Zwiebelschwitze (siehe unten) servieren.
- 100 g Speckwürfel langsam knusprig braten, Knöpfli/Spätzli beigegeben, kurz mitbraten.

### Brösmeli

4 EL Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen, 50 g Paniermehl beigegeben, bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. goldgelb rösten.

### Zwiebelschwitze

2 Esslöffel Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. 6 Zwiebeln (ca. 500 g), in Streifen, bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. hellbraun braten.  $\frac{1}{2}$  dl Weisswein und  $\frac{1}{2}$  dl Fleischbouillon dazugiessen, aufkochen, kurz köcheln, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

### Tabelle mit den Kochzeiten

Knöpfli/Spätzli, portionenweise	bis sie an die Oberfläche steigen
---------------------------------	-----------------------------------



### Knöpfli

Teig portionenweise mit einem Teighörnchen durchs kalt abgspülte Knöpflesieb streichen. Dabei das Sieb auf den Pfannenrand stellen, damit die Teigtropfen direkt ins leicht siedende Salzwasser fallen und so schön rund werden.



### Spätzli

Teig portionenweise mit einem nassen Spachtel auf einem nassen Stielbrettchen ausstreichen. Mit dem Spachtel schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Salzwasser schneiden. Dabei Spachtel immer wieder ins siedende Wasser tauchen, damit kein Teig daran kleben bleibt.



### Knöpfli-Gratin

1 Portion Knöpfli zubereiten, mit 500 g Ananas, in Stücken, und 150 g Schinkenwürfel in einer weiten ofenfesten Form von ca. 2½ Litern mischen. 1 Päckli Gratin-Sauce (Thomy) und 100 g Appenzeller, in Würfel, darauf verteilen. Gratinieren: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

# KÜRBIS - APFEL - SUPPE

<b>1250 g</b>	<b>Kürbisfleisch</b>
<b>1000 g</b>	<b>Äpfel, eine süsse Sorte</b>
<b>2,5 Liter</b>	<b>Gemüsebrühe</b>
<b>2 ½</b>	<b>grosse Zwiebeln</b>
	<b>Öl für die Pfanne</b>
<b>2 ½ TL</b>	<b>Muskat</b>
	<b>Öl, Kürbiskernöl</b>
<b>175 ml</b>	<b>Sahne</b>
	<b>Sojasauce</b>
	<b>Salz und Pfeffer</b>



## Zubereitung:

In einem großen Topf die gehackte Zwiebel etwas anschwitzen. Dann den Kürbis und die Äpfel in pürierbaren Stücken hinzugeben, mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Wenn der Kürbis weich ist, alles fein pürieren und würzen mit Muskat, etwas Sojasauce und Kürbiskernöl. Salz und Pfeffer. Sahne zugießen, gut umrühren und noch einmal abschmecken.

