

Rezepte der Männerkochgruppe

Marktkirchen und Münster – Gemeinde Hameln



Kochen, Klönen und genießen

Vorspeise:

Bündner Gerstensuppe für ca 10 Pers.

2 Zwiebeln geh.

1-2 Knoblauchzehen

2 Stck.Lauch

7 Karotten

350 gr.Knollensellerie

350 gr.Wirz

150 gr.Trockenfleisch

250 gr. Rollgerste (Graupen)

2,5 Liter bouillon

5 dl. Halbrahm

Salz Pfeffer

2 bund Schnittlauch

Zubereitung:

Das Wurzelgemüse in feine Würfel schneiden sowie das Trockenfleisch.

Die Zwiebeln gepresster Knoblauch in Butterschmalz an dünsten, das Gemüse dazu geben sowie das Trockenfleisch ,Rollgerste dazu kurz mitdünsten, leicht mit etwas Mehl bestäuben und mit Bouillon auffüllen. Ca.3/4 Stunde köcheln lassen .Konsistenz überprüfen, Rahm dazu geben ,nochmals abschmecken mit geschnittenen Schnittlauch garnieren.



Rezepte der Männerkochgruppe



Marktkirchen und Münster – Gemeinde Hameln

Hauptgericht:

Involtini de maiale (Schweineröllchen) für 10 Pers.

20 Schweineschnitzel a ca 70 gr.
Ca 200-300 gr. Rohschinken oder Panchetta
20 Salbeiblätter
400 gr. Parmesan Splitter
500 ml Trockener Weisswein
500 ml Sahne



Zubereitung:

Die Schnitzel fein ausklopfen, mit Schinken oder Panchetta belegen, Salbeiblatt obenauf, anschließend den Parmesan darauf verteilen. Schöne Röllchen machen, mit Zahnstocher befestigen. Salzen und Pfeffern, leicht mehlieren in Butterschmalz anbraten, Bratensatz mit Weisswein ablöschen in einem Bräter mit Deckel im Ofen ca 30 Min. schmoren lassen. Involtini heraus nehmen und warm stellen. Denn erhaltenen Fond im Kochtopf köcheln lassen, mit Sahne auffüllen abschmecken und evt. abbinden. Die Involtini in die Sauce geben und kurz erhitzen.

Rezepte der Männerkochgruppe

Marktkirchen und Münster – Gemeinde Hameln



Kochen, Klönen und genießen

Beilage:

Polenta mit Steinpilzen.

625 gr. Polenta Griess

125 gr. Butter

2 Liter Gemüsebouillon

200 gr. getrocknete Steinpilzen

200 gr. Parmesan gerieben



Zubereitung:

Steinpilze einweichen

Steinpilze in kleine Stücke schneiden, in Butterschmalz an schwitzen, Gemüsebouillon auffüllen, Polenta Griess dazugeben, gut rühren bis sich die Polenta richtig aufgelöst hat.

Zu gedeckt vor sich hin simmen lasse ,immer wieder Kontrollieren.

Zum Schluss nochmals abschmecken und Butterflocken und denn

Parmesan darunter rühren.

Rezepte der Männerkochgruppe

Marktkirchen und Münster – Gemeinde Hameln



Kochen, Klönen und genießen

Dessert:

Kalte Zabaione mit Marsala.

10 Eigelb
2,5 trockenen Weisswein
5cl. Marsala
120 gr.Zucker
3,5 gr Blattgelantine
5 dl.Sahne 35 %

Sahne schlagen kühl stehen

Blattgelantine kalt einweichen

Eigelb, Zucker, Weisswein und Marsala im Wasserbad schaumig schlagen bis es eine cremige Masse gibt, anschliessend kalt rühren, die Gelantine auflösen und unter die Eigelbmasse rühren ,und anschliessend die geschlagene Sahne unterheben, in Gläsern abfüllen und kalt stellen. Mit Kakaopulver evtl. garnieren.

