



CHEFKOCH.DE

## Flädlesuppe

Suppengrün zerkleinern. Mit Fleisch, Knochen und Salz in kaltem Wasser aufsetzen. Bei mittlerer Hitze ca. 90 Min. sieden, bis das Fleisch gar ist. Brühe durch ein Sieb gießen.

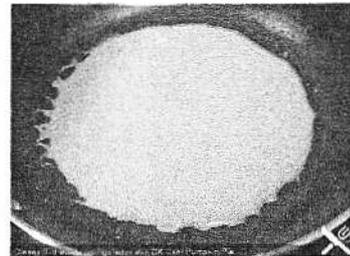
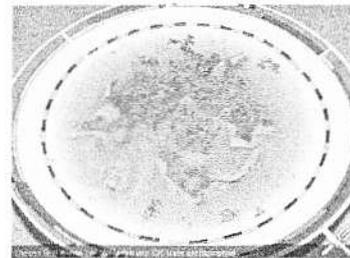
Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Eiern, Milch und Salz zu einem Teig verrühren und ca. 15 Min. quellen lassen. in der zerlassenen Butter 8 dünne Pfannkuchen backen. Petersilie hacken. Die Pfannkuchen in dünne Streifen schneiden, in einen Teller geben und mit der heißen Suppe übergießen. Mit Petersilie bestreuen.

**Arbeitszeit:** ca. 2 Std.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Bund Suppengrün  
500 g Fleisch (Suppenfleisch vom Rind)  
500 g Knochen vom Rind  
1 TL Salz  
1 Bund Petersilie  
100 g Mehl  
2 Ei(er)  
¼ Liter Milch  
60 g Butter

**Verfasser:** miguan



## Käsespätzle

500 g Mehl  
 $\frac{1}{2}$  Tl. Salz  
 $\frac{1}{4}$  l Mineralwasser  
 4 Eier

Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 2 Std. ruhen lassen

3 l Wasser  
 1 Essl. Salz  
 1 Tl. Öl

zu Kochen bringen

Den Teig portionsweise mit einem Spätzlehobel oder durch eine Spätzle-  
 Presse in das kochende Wasser geben und  
 In 3 - 5 Minuten gar kochen.

(Die Spätzle sind gar wenn sie an der Oberfläche schwimmen.)

Mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen.

Die abgetropften Spätzle lagenweise mit 300 g geriebenem Emmentaler in eine gefettete Auflaufform geben. (Die oberste Schicht sollte aus Käse bestehen)

Backen: OH u. UH 200°  
 Heißluft 180° ca. 20 Minuten

Mit gebräunten Zwiebelringen bestreuen und mit gemischtem Salat als Hauptgericht servieren.

Feldsalat mit Parmesan

19.01.10

250 g Feldsalat sorgfältig putzen, gut waschen, abtropfen lassen (Salatschleuder) und auf Teller verteilen

Vinaigrette:

3 Essl. Orangensaft  
1 Essl. Zitronensaft  
1 Tl. Honig  
1 Tl. Senf  
 $\frac{1}{2}$  Tl. Salz  
5 Essl. Salatöl

alles gut verrühren, das Öl ganz zum Schluss unter rühren

.....  
Salatkräuter waschen, fein hacken und mit der Vinaigrette über den Feldsalat träufeln

100 g frischen Parmesan darüber hobeln und bald servieren

Gaisburger Marsch

1	kg	Rinderfleischknochen	in kochendes Wasser geben, aufkochen abgießen und mit kaltem Wasser abspülen, die Knochen erneut mit kaltem Wasser aufsetzen, aufkochen.
500	g	Rindfleisch ( Brustkern oder Tafelspitz)	in das kochende Wasser geben, mit
		Salz, Pfeffer,	
1		Zwiebel, halbiert	
2		Lorbeerblätter	
3		Nelken	zugeben und alles leicht köcheln lassen. (Je stärker die sie kocht desto trüber wird die Brühe)
1	Stg.	Lauch	putzen, waschen, in halbe Ringe schneiden
$\frac{1}{2}$		Sellerieknolle	waschen, schälen, würfeln
3		Karotten	waschen, schälen, würfeln und alles nach 1,5 Std zur Brühe geben, nach einer weiteren halben Stunde das Fleisch entnehmen, die Brühe durchsieben und wieder zurück in den Topf geben,
400	g	Kartoffeln	waschen, schälen, würfeln, zugeben und in der Brühe 15 Min garen lassen. Das Fleisch in Würfel schneiden zugeben und den Eintopf warm halten.
2		Zwiebel	schälen, halbieren und in
1	Essl.	Butter	bräunen
.....			
200	g	Spätzle	fertig gegart
.....			

Fertigstellung: Eintopf mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die gegarten, Spätzle in die heiße nicht mehr kochende Brühe geben

Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit den Zwiebeln über den Eintopf geben und servieren

**Errötendes Mädchen ( 6 Pers.)**

5 Bl.	weiße Gelatine	}	einzeln in <u>kalt</u> em Wasser einweichen ca. 10 Minuten
1 Bl.	rote Gelatine		

.....

500 g	Buttermilch	}	miteinander verrühren (Schneebeesen)
70 g	Zucker		
2 Eßl.	Zitronensaft		
1 Eßl.	Rum oder Arrak		

.....

1 B	süße Sahne	schlagen und unter die angesteifte Creme ziehen, in eine Glasschüssel füllen und bis zum servieren kalt stellen
-----	------------	---

Verarbeitung von Gelatine:

- ▶ Gelatine aus dem Wasser nehmen und in heißem Wasserbad auflösen
- ▶ 2 Esslöffel Buttermilch mit der aufgelösten Gelatine verrühren
- ▶ dann alles zusammen mit der Buttermilch verrühren (Schneebeesen) und kalt stellen
- ▶ wenn die Creme Straßen zieht, Sahne unterziehen