

# KochZeit online Event

05.09.2024

## Gipfelstürmer

### Vorspeise:

Allgäuer Käsesuppe

### Hauptgang:

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti

### Dessert:

Apfelbeignets mit Zimtsahne

## Allgäuer Käsesuppe

- ▶ Die Zwiebeln schälen und fein würfeln, den Käse entrinden und fein reiben, die Brotscheiben ca. 1 cm groß würfeln.
- ▶ In einem Suppentopf 1 EL Butter zerlassen und die Brotwürfel darin ringsum goldbraun und knusprig braten. Dann die Brotwürfel herausnehmen und beiseitestellen.
- ▶ Die restliche Butter in dem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin hell anschwitzen. Das Mehl darüber stäuben und unter Rühren kurz mitanschwitzen. Alles mit der Brühe und der Milch aufgießen, zum Kochen bringen und offen ca. 5 Min. köcheln lassen.
- ▶ Den Käse zugeben und unter Rühren in der Suppe schmelzen.
- ▶ Dann 120 g saure Sahne und den Zitronensaft unterziehen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- ▶ Die Suppe abschmecken, in Teller verteilen und die übrige saure Sahne einrühren.
- ▶ Suppe mit Pfeffer übermahlen und mit Brotwürfeln und Schnittlauch bestreut servieren.

## Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti und glasierten Möhrchen

### Für die Rösti

- ▶ Die kalten Kartoffeln abziehen und auf einer Gemüsereibe grob raffeln. Die Kartoffelraspel mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▶ Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelraspel mit einem Esslöffel hineingeben und zu knapp handtellergroßen Rösti formen. Mit einem Bratenwender jeweils zu einem kleinen festen Kuchen zusammendrücken.
- ▶ Mit etwas Milch beträufeln und einen Deckel direkt auf die Rösti legen. Bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten braten. Rösti wenden und in 5 Minuten fertig braten.
- ▶ Rösti herausnehmen und im Backofen bei 80 – 100 Grad warm stellen.

### Für das Geschnetzelte

- ▶ Das Fleisch trocken tupfen und mit einem scharfen Messer in feine Scheibchen oder Streifen schneiden.
- ▶ Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Fett erhitzen und das Fleisch darin portionsweise unter Wenden anbraten. Pilze ebenfalls leicht anbraten. Zwiebelwürfel zugeben und kurz mitbraten.
- ▶ Fleisch, Pilze und Zwiebeln in eine Pfanne geben, das Mehl darüber stäuben und unterrühren. Zuerst die Fleischbrühe, dann die Sahne und schließlich den Wein unterrühren. Alles aufkochen und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten kochen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- ▶ Zum Servieren gehackte Petersilie darüber streuen und mit den Rösti servieren.

## Für die glasierten Möhrchen

- ▶ Die Möhren so putzen und schälen, dass noch ein kleines Stück vom Grün stehen bleibt.
- ▶ Die Butter mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen.
- ▶ Die Möhren darin unter Wenden anschwitzen. Den Fond angießen.
- ▶ Bei geringer Hitze im offenen Topf kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse glänzt.

## Apfelbeignets mit Zimtsahne

- ▶ Äpfel schälen (oder nicht – geht auch), entkernen, in Scheiben schneiden, in Rum marinieren.
- ▶ Mehl in Schüssel, Salz und Zucker dazu, mit Bier verrühren. Der Teig muss dickflüssig sein (etwas dicker als normaler Pfannkuchenteig). Mit den Eiern vorsichtig verrühren, bis der Teig schön glatt ist. Dann die geschmolzene Butter einrühren.
- ▶ Öl auf 150° erhitzen, Apfelscheiben vorsichtig in Fritteuse oder Pfanne geben, nachdem sie vorher durch den Teig gezogen worden sind. Goldbraun backen, abtropfen lassen. Mit Staubzucker bestreuen. Sofort warm servieren.
- ▶ Die Sahne mit etwas Zimt und Zucker aufschlagen und dazu servieren.