

# **Chämi-Chuchi Suhr**

---

Ueli Däppen

Christian Steiger

## **Vorspeisen:**

Kartoffelcremesuppe mit Birnen und Ingwer

\*\*\*\*\*

## **Hauptspeise:**

Schweinsnierstück auf Apfel-Süßkartoffelgemüse

\*\*\*\*\*

## **Dessert:**

Erdbeercrème

\*\*\*\*\*

Rezepte für 4 Personen



*Chochete vom 11.Juni 2019*

***En Guete!***

---

# Vorspeise    Kartoffelcremesuppe mit Birnen und Ingwer

---

## ZUTATEN

500 g Birnen  
500 g Kartoffeln  
1 Lt. Gemüsebouillon  
1 St. Frische Ingwerwurzel  
Salz, Pfeffer, Peterli  
125 g Rahmquark

## TÄTIGKEIT

Birnen und Kartoffeln schälen und klein würfeln. In der Bouillon zugedeckt während ca. 30 Min. weich kochen, dann pürieren.

Ingwer schälen und fein reiben, in die Suppe geben und nochmals aufkochen. Die Suppe würzen und in Teller anrichten. Jede Portion mit 1 Esslöffel Quark und Peterli garnieren.

## Kräutertbutter

### ZUTATEN

250g Butter, weich  
2 Bund gemischte Kräuter  
z. B. Petersilie, Majoran  
Schnittlauch  
½ TL Salz  
2 EL Zitronensaft

### TÄTIGKEIT

Butter zu einer luftigen Masse rühren.  
Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken.  
Kräuter zu Butter geben und mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Mit Frischhaltefolie Rolle machen und kühl stellen.

# Hauptgericht Schweinsnierstückbraten auf Apfel-Süsskartoffelgemüse

---

## ZUTATEN

700g Schweinsnierstück  
Salz, Pfeffer  
1 EL Bratbutter  
600 g Süsskartoffeln

3 grosse Aepfel  
1-2 EL Currypulver  
3 EL Olivenöl  
1-2 EL Zitronensaft  
½ Bund Rosmarin  
3 EL Kürbiskerne

## TÄTIGKEIT

Nierstück in der Bratbutter von allen Seiten goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Back-Blech legen. Mit Oel beträufeln.

Süsskartoffeln schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Aepfel ohne Kerngehäuse in ca. 5-6 mm dicke Scheiben schneiden. Beides in eine Schüssel geben, Currypulver, Salz, Olivenöl und Zitronensaft zugeben und alles gut mischen. Gemüse Mischung auf Back-Blech um den Braten verteilen. Rosmarinnadeln abzupfen und darüber geben. Das Ganze im vorgeheizten Ofen 45-50 Min. bei 180 Grad garen. 15 Min. vor Ende der Garzeit die Kürbiskerne darüber streuen.

Braten 75 Grad Kerntemperatur. 10 Min. in Folie gewickelt ruhen lassen, dann Aufschneiden.

## ZUTATEN

50 g Zucker  
1/2 EL Zitronensaft  
250 g Quark  
2,5 dl Rahm, steif geschlagen  
300 g Erdbeeren

200g Erdbeeren

Einige Erdbeeren vierteln  
für Garnitur

## TÄTIGKEIT

Erdbeeren in Stücke schneiden und zusammen mit Zucker und Zitronensaft in ein hohes Gefäss geben. Pürieren.

Mit Quark und Rahm mischen.

Erdbeeren würfeln und in die Gläser verteilen. Creme darüber geben.

Kühl stellen, ca. 2 Std.

Kurz vor dem Servieren Erdbeeren auf der Crème verteilen und garnieren.