
AMERICAN DINER

Caesar Salad

„A Bowl of Red“

Chili con Carne

Cheesecake

(Rezepte für 4 Personen)

Chämi-Chuchi Suhr
Choquete vom 13. Januar 2015

Guido Lüscher
Klaus Schatz

Caesar Salad



ZUTATEN:

Für die Croutons:

- 200 g Weissbrot oder Baguette oder Toastbrot ohne Rand
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe

Für das Dressing:

- 2 Sardellenfilets
- 1-2 Knoblauchzehen
- 20 g frisch geriebener Parmesan-Käse
- 1 EL Rotwein-Essig
- 1-2 TL. scharfer Senf
- 1 ganz frisches Eigelb
- 80 -100 ml Olivenöl
- Prise Pfeffer gemahlen

Und ausserdem:

- 1 Romana-Salat
- 2 Sardellenfilets
- 20 g hauchdünn gehobelter Parmesan-Käse

Zubereitung:

1. Croutons

Brot in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl in einer grossen Pfanne zusammen mit dem gepressten Knoblauch vermischen.

Leicht bräunen lassen.

Auf Teller auskühlen lassen.

2. Dressing

Anchovis mit Gabel zerdrücken.

Knoblauch fein hacken.

In einem hohem Gefäss Sardellen, Knoblauch, geriebener Parmesan-Käse, Rotwein-Essig, scharfer Senf und frisches Eigelb mit Pürierstab mixen.

Anschliessend Öl in feinem Strahl zugeben unditerrühren, bis cremige Sosse entstanden ist.

Mit Pfeffer würzen.

3. Romana-Salat

Salat putzen und waschen.

Blätter in kleine Stücke zerpfeifen.

Sardellen in schmale Streifen schneiden.

4. Anrichten

Salat in einer Schüssel oder direkt auf Teller anrichten.

Dressing und Croutons darauf verteilen.

Mit Sardellenfilets und Parmesan-Späne garnieren.

Chämi-Chuchi Suhr
Choquete vom 13. Januar 2015

Guido Lüscher
Klaus Schatz

„A Bowl of Red“ Chili con Carne



ZUTATEN:

- 800 g mageres Rindfleisch (gewürfelt oder selbst schneiden)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Dose Tomaten oder 500 g frische Tomaten
- 1 kleine Dose rote Kidneybohnen
- 3 grüne Chilischoten
- 2 EL. Olivenöl
- ½ TL. gemahlenes Cumin (Kreuzkümmel)
- ½ TL. Oregano
- 1-2 EL. Chili-Pulver (je nach Schärfe)
- ½ TL. Salz
- ¼ l Wasser

Kochzeit: 1 Std.

Zubereitung:

- Wenn nicht schon geschnitten, das Fleisch in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.
- Die Tomaten aus der Dose würfeln. Saft aufbewahren.
- Kidneybohnen abtropfen lassen.
- Frische Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abspülen, die Haut abziehen und ebenfalls würfeln.
- Chili-Schoten waschen, entkernen und fein hacken.

Öl in Pfanne erhitzen, Fleisch portionsweise bei mittlerer Hitze jeweils 2 Minuten anbraten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne Zwiebeln u. Knoblauch (evtl. nochmals bisschen Öl zugeben) glasig anbraten.

Nacheinander alle Zutaten und Gewürze in die Pfanne geben: Fleisch, Tomaten u. Saft, Kidneybohnen und alle Gewürze vermengen. Zuletzt noch das Wasser zugeben.

Die Hitze verringern und das Chili 1 Std. in der offenen Pfanne köcheln lassen.

Gelegentlich umrühren.

Kochzeit: 1 Std.

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 13. Januar 2015

Guido Lüscher
Klaus Schatz

Cheesecake



ZUTATEN:

Für eine Springform von 26 cm Ø

- 200 g Butterkekse
- 100 g Walnüsse gemahlen
- ½ TL Zimt
- 125 g Butter

Für die Füllung:

- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 400 g saure Sahne (Schmand); Fettstufe: 24%
- 2 Eigelb
- 125 g Zucker

Backofen: 170°C vorheizen

Zubereitung:

Für den Boden:

Kekse in Schüssel zerbrechen und möglichst gleichmässig fein „vermahlen“.

Gemahlene Walnüsse zugeben und Zimt unterrühren.

Die geschmolzene Butter gut mit der Keks-Nuss-Mischung verrühren.

Masse bleibt leicht krümelig.

Füllung:

In einer grossen Schüssel Doppelrahmfrischkäse, saure Sahne (Schmand), 2 Eigelbe und 125 g Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes alles gründlich verquirlen, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Springform leicht einfetten mit dem Butterpapier.

Keks-Nuss-Masse auf Springform verteilen und den Rand formen.

Teigmasse andrücken.

Käse-Masse einfüllen und glattstreichen.

Backzeit: 45 min. – 160°C (Mitte, Umluft)

Herausnehmen und auskühlen lassen.