



Chämi-Chuchi Suhr
Cochete vom 13. Oktober 2020

Joel Kunz und Maurizio Feurra



Steinpilzsuppe

Altwiener Matrosenfleisch mit Semmelknödel

Vermicelles mit Meringues



Joel Kunz und Maurizio Feurra



Chämi-Chuchi Suhr
Cochete vom 13. Oktober 2020

Steinpilzsuppe

Vorbereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten

für 4 Personen

1	Schalotte
300 g	Steinpilze
1 EL	Butter
1 EL	Zitronensaft
5 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Halbrahm, kalt
nach Bedarf	Salz und Pfeffer
1 EL	Kerbelblättchen

Zubereitung

1. Schalotte schälen, fein hacken. Pilze halbieren oder vierteln. Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Pilze ca. 3 Min. mitdämpfen.
2. Zitronensaft und Gemüsebouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln, pürieren.
3. Halbrahm flaumig schlagen, darunterziehen, Suppe nur noch heiss werden lassen, würzen. Kerbelblättchen fein schneiden, darüberstreuen.

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_ITKU120801_0152A-40-de



Joel Kunz und Maurizio Feurra



Chämi-Chuchi Suhr
Cochete vom 13. Oktober 2020

Altwiener Matrosenfleisch

Ein alter Klassiker aus der Wiener Küche.

Zubereitung: ca. 30 Min. / Bratzeit: ca. 10 Min. / Schmorzeit: ca. 35 Min. / Ruhezeit: ca. 20 Min.

Zutaten

für 6 Personen

400 g	schön marmorierter vorderer oder hinterer Rinder-Wadenschinken
400 g	Schweineschulter ohne Schwarte
Etwas	Weizenmehl
4 EL	Butterschmalz
80 g	geräucherten Bauchspeck
1	mittelgrosse Karotte
1	mittelgrosse Gelbe Rübe
150 g	Knollensellerie
1	große Zwiebel
2	Knoblauchzehen
	Zitronenabrieb und Zitronensaft
1 TL	Kümmelsaat
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver
1/8 l	Rotwein
1/2 l	Rinderbrühe
1	Bund frischer Majoran
1	Bund frische glatte Petersilie
1	Lorbeerblatt
1	Zweig frischer Rosmarin
1/8 l	Sauerrahm
1	Prise Zucker

Einige Stiele frischer Majoran

Frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
Salz



Joel Kunz und Maurizio Feurra



Chämi-Chuchi Suhr Cochete vom 13. Oktober 2020

Zubereitung

1. Das Rindfleisch sowie das Schweinefleisch unter kaltem Wasser waschen und gut trocken tupfen.
2. Beide Fleischstücke von Sehnen sowie grobem Fett befreien (siehe auch parieren) und in drei bis vier Zentimeter große Würfel schneiden.
3. Den Bauchspeck in feine Würfel schneiden.
4. Die Karotte, die gelbe Rübe sowie den Knollensellerie schälen, zuputzen und in etwa 1.5 Zentimeter große Würfel schneiden.
5. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
6. Die Zwiebel schälen und in fein Würfel schneiden.
7. Eine unbehandelte BIO-Zitrone unter warmem Wasser waschen, gut trocken tupfen und die Schale abreiben.
8. Dann die Zitrone auf der Arbeitsfläche wälzen (so brechen die Poren auf und es lässt sich mehr Saft gewinnen), auspressen und für das Heidelbeermark beiseite stellen.
9. Die Kümmelkörner im Mörser fein mörsern und dann mit dem gewürfelten Knoblauch und einer Prise Salz zu einer Paste zermahlen.
10. Den Majoran waschen, gut trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
11. Die Petersilie waschen, die harten Stiele abschneiden und das Grün für später beiseite stellen. Die Petersilienstängel sehr fein hacken.
12. Den Rosmarin waschen, gut trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken.
13. Den Topf erhitzen und das Butterschmalz darin heiß werden lassen.
14. In der Zwischenzeit die Fleischwürfel mit etwas Salz würzen und mit Mehl rundum stauben.
15. Die Fleischwürfel in den Topf geben und im Butterschmalz rundum für etwa fünf bis sechs Minuten braun anbraten.
16. Das angebratene Fleisch aus dem Topf heben und beiseite stellen.
17. Die Zwiebelwürfel und den Bauchspeck in den Topf geben und im Bratenrückstand glasig anschwitzen.
18. Dann das Wurzelgemüse und das Tomatenmark zugeben und für einige Minuten rösten lassen. Das Gemüse mit dem Paprikapulver stauben, eine Prise Zucker zugeben, mit dem Rotwein ablöschen und auf etwa die Hälfte reduzieren.



Joel Kunz und Maurizio Feurra



Chämi-Chuchi Suhr Cochete vom 13. Oktober 2020

19. Mit der Rinderbrühe aufgießen und den Rosmarinzweig, die fein gehackten Petersilienstengel, das Lorbeerblatt und die Knoblauch-Kümmel-Paste unterrühren.
20. Das angebratene Fleisch zugeben, alles zum Kochen bringen und mit Pfeffer sowie etwas Zitronenabrieb würzen.
21. Das Altwiener Matrosenfleisch bei geschlossenem Deckel für etwa eine Stunde köcheln und schmoren lassen, bis das Fleisch gar und weich ist.
22. Kurz vor Ende der Schmorzeit das Petersiliengrün fein schneiden.
23. Das fertig und weich geschmorte Altwiener Matrosenfleisch von der Herdplatte ziehen und den Rosmarinzweig sowie das Lorbeerblatt entfernen.
24. Dann mit Salz, Pfeffer, Petersiliengrün, frischem Majoran, etwas Zitronensaft und falls nötig Zucker würzen.
25. Den Sauerrahm unterrühren und die Sauce falls nötig mit der Mehlbutter sämig abbinden.
26. Das Altwiener Matrosenfleisch nochmals leicht aufkochen lassen und falls nötig abschmecken.

Fertigstellung

27. Vor dem Servieren die Schlagsahne unter die Sauce rühren und das fertige Altwiener Matrosenfleisch damit verfeinern..
28. Für die Garnitur den frischen Majoran waschen, gut trocken schütteln und eine Dolden abzupfen. Das Altwiener Matrosenfleisch portionsweise mit reichlich Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.
29. Daneben die gewählte Beilage, vorzugsweise Semmelknödel platzieren.
30. Das Altwiener Matrosenfleisch mit frischem Majoran garnieren und sofort noch heiß servieren.

Quelle: https://www.kochwiki.org/wiki/Altwiener_Matrosenfleisch



Joel Kunz und Maurizio Feurra



Chämi-Chuchi Suhr
Cochete vom 13. Oktober 2020

Semmelknödel

Zubereitung: 20 Min. / Garzeit: 20 Min.

Zutaten

für 8 - 12 Knödel

10	altbackene Semmeln
5 dl	Vollmilch
1/2 Bund	glatte Petersilie
2	Schalotten
2 TL	Butter
4	Eier
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
	Salz

Zubereitung

1. Die Semmel in feine Scheiben schneiden.
2. Die Petersilie abwaschen, trocknen, die Stängel entfernen und Rest feinschneiden.
3. Die Schalotte pellen und in sehr kleine Würfel schneiden.
4. Schalottenwürfel und die Petersilie im heißen Fett in der Pfanne glasig andünsten, danach mit Milch aufgiessen. Milch aufkochen lassen und heiss über die Semmeln giessen.
5. Zugedeckt ca. 10 Minuten durchziehen lassen; danach die restlichen Zutaten dazugeben.
6. Die Knödelmasse abschmecken, eventuell nachwürzen und aus der Masse etwa 8 bis 12 Knödel abdrehen.
7. Das gesalzene Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Temperatur herunterschalten (das Wasser darf nur noch leicht sieden).
8. Einen sehr kleinen Knödel testhalber ins kochende Wasser geben. Sollte er sich auflösen, ist die Masse nicht fest genug. 1 – 2 Esslöffel Weizenmehl in die Masse einkneten, dadurch sollte das Problem behoben werden.
9. Die Knödel in das Wasser geben und in etwa 20 Minuten gar ziehen lassen (die Knödel müssen an der Oberfläche schwimmen).
10. Nach der Garzeit die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier zum Abtropfen geben.

Quelle: <https://www.kochwiki.org/wiki/Semmelkn%C3%B6del>



Joel Kunz und Maurizio Feurra



Chämi-Chuchi Suhr
Cochete vom 13. Oktober 2020

Vermicelles

Zubereiten: 45 Min. / Kochen: 40 Min. / Auskühlen lassen: 1 h / Auf dem Tisch in: 2 h 25 Min.

Zutaten

für 4 Portionen

2.25 dl	Milch
500 g	geschälte Kastanien, frisch oder tiefgekühlt
1.5 dl	Wasser
3 EL	Zucker
1/4	Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
1 EL	Kirsch, nach Belieben
2 – 4	Meringues
1 dl	Rahm, steif geschlagen
	einige Herzkirschen

Zubereitung

1. Milch aufkochen. Geschälte Kastanien beifügen und auf kleiner Stufe kochen. Kochzeiten: Frische Kastanien: 40-50 Minuten. Tiefgekühlte Kastanien: 10-20 Minuten.
2. Masse fein pürieren und auskühlen lassen.
3. Wasser, Zucker, Vanillemark ca. 15 Minuten einkochen, bis die Masse sirupartig ist.
4. Heissen Sirup zum Kastanienpüree geben und gut mischen. Nach Belieben Kirsch darunterühren. Die Masse soll weich und streichfähig sein.
5. Meringues auf vier Tellern anrichten. Kastanienpüree durch die Vermicelles-Presse oder durch das Passevite direkt auf die Meringues dressieren.
6. Mit Rahm und Kirschen garnieren und sofort servieren.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201210_77/vermicelles/



Joel Kunz und Maurizio Feurra



Chämi-Chuchi Suhr
Cochete vom 13. Oktober 2020

Meringues

Zubereiten: 15 Min. / Backen: 1 h 45 Min. / Auskühlen lassen: 1 h / Auf dem Tisch in: 3 h

Zutaten

für 12 Stück

2	Eiweiss
60 g	Zucker
50 g	Puderzucker
3/4 EL	Maisstärke

Zubereitung

1. Das Eiweiss steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker zufügen, nur kurz weiter schlagen. Puderzucker und Maisstärke mischen, dazusieben, sorgfältig unter die Masse ziehen.
2. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, Meringue auf das vorbereitete Blech spritzen. In der Mitte des auf 100°C vorgeheizten Ofens ca. 1 3/4 Stunden backen, im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200004_14/meringues-grundrezept/