

1. Kochabend

3. November 2016

Slapshot

Champignons-Chnebeli mit Salat

Nudel-Kürbis-Topf

Birnenkuchen mit Chili

SLAPSHOT



2 Eiswürfel
9 cl Orangensaft
9 cl Rimuss gespritzt
2 cl Erdbeersirup

Die Zutaten der Reihe nach in ein Glas geben, zuletzt den Erdbeersirup sehr sorgfältig dazugießen. Mit Erdbeere oder Orangenschnitz garnieren.

Champignons-Chnebeli

für 12 Stück



1 Blätterteig

zu einem Rechteck
auswallen in 8 Quadrate
schneiden und diese quer zu
Dreiecken schneiden



Füllung:

1 KL Öl

in eine Pfanne geben

75 g Schinken

1 Zwiebel

200 g Champignons

alles fein schneiden und im
Öl andünsten



1 KL Mehl

darüberstreuen

$\frac{1}{2}$ dl Bouillon

ablöschen, 2-3 Minuten
köcheln lassen



Pfeffer, Petersilie

abschmecken, auskühlen
lassen

Die Füllung auf die Dreiecke verteilen, die Spitze mit Ei bestreichen und aufrollen. Die Stangen mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 210° ca. 20 Minuten backen.

Zusammen mit einem Blattsalat servieren.



Nudel-Kürbis-Topf

für 4 Personen:

Zutaten:

1 Zwiebel
400 g Pouletfleisch
700 g Kürbis
1 EL Bratbutter
1½ dl Bouillon
180 g Crème fraîche

350 g breite Nudeln
Salzwasser
1 KL Paprika
½ KL Salz
wenig Pfeffer

Zubereitung:



Zwiebel fein hacke,
Fleisch und Kürbis in ca.
1cm grosse Würfel
schneiden



Fleisch portionenweise
ca. 2 Minuten in der
Bratbutter anbraten,
herausnehmen.



Hitze reduzieren,
Zwiebeln begeben,
andämpfen.



Bouillon dazugiessen.
Crème fraîche und
Fleisch begeben.



Zugedeckt bei mittlerer
Hitze 20 Minuten
schmoren.



Teigwaren ca. 2 Minuten
in siedendem Salzwasser
kochen.



Kürbis begeben und 4
Minuten mitkochen, alles
abtropfen.



Nudeln und Kürbis zum
Fleisch geben, mischen



Würzen, sofort
servieren.

Birnenkuchen mit Chili

für eine Springform von ca. 24 cm Ø oder
12 Muffinsförmchen

Zutaten

150 g Butter, weich
150 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
120 g Mehl
3 EL Kakaopulver
0.75 TL Backpulver
80 g dunkle Schokolade, grob gehackt
20 g Butter
400 g Birnen (z. B. Gute Luise), geschält, in Schnitzen
2 EL Zucker
1 TL Zitronensaft
1 roter Chili, entkernt, fein gehackt

Und so wirds gemacht:

1. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.
2. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Schokolade mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen, Birnen und alle restlichen Zutaten begeben, mischen, auf dem Teig verteilen.

Backen: ca. 45 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, etwas abkühlen,
Formenrand entfernen, Kuchen
auf ein Gitter schieben,
auskühlen.

Mit flaumig geschlagenem oder
einer Kugel Vanilleglacé
servieren.

