



40 Jahre Hobbyköche Niederhasli

Jubiläumsrezept
3. November 2025

Quiche Lorraine

Rehschnitzel «Baden-Baden»
Spätzli und
Rotkraut mit Kastanien

Tiramisu



Quiche Lorraine



Zutaten für 4 Personen

- Zutaten Teig:**
- 300 g geriebener Teig oder 1 Kuchenteig
 - 300 g geriebener Greyerzer
 - 100 g Eierspecktranchen
 - 100 g Zwiebeln

- Zutaten Guss**
- 50 g Mehl
 - 2 dl Milch
 - 1 dl Rahm
 - 2 Eigelb
 - 2 Eiweiss zu Schnee

- Zubereitung:**
1. Ein Wähenblech oder Portionenblech mit Teig auslegen, stupfen (mit der Gabel einstechen). Zwiebeln und Specktranchen in kleine Streifen schneiden, in der Bratpfanne glasig dünsten und auf den Teig verteilen. Den geriebenen Greyerzer darüber streuen.
 2. Die Zutaten zum Guss verrühren und den steif geschlagenen Eierschnee (Eiweiss) darunterziehen. Die Masse über den Käse geben und den Kuchen im heissen Ofen ungefähr 25 Minuten backen.

Rehschnitzel

"Baden-Baden", Spätzli

und Rotkraut mit

Kastanien



Zutaten für 4 Personen

- | | |
|--------------------------|--|
| Zutaten Fleisch: | <ul style="list-style-type: none">- 600-700 g Rehschnitzel- ca. 1 dl Weisswein- 1 TL Sauce Demi-glace- ½ dl Vollrahm- Cayenne-Pfeffer- etwas Zitronensaft- 1 Dose kompott Birnen- 1 Glas Johannisbeergelee- Salz und Pfeffer- Bratbutter |
| Zutaten Spätzli: | <ul style="list-style-type: none">- 200 g Knöpflimehl- 150 g Quark- 4 Eier- 30 g Butter- Salz, Pfeffer, Muskat |
| Zutaten Rotkraut: | <ul style="list-style-type: none">- ca. 1 kg Rotkabis- 2 EL Rotweinessig- 50 g grüner Speck, in Würfeli- 1 Zwiebel fein gehackt- 1 säuerlicher Apfel. Z.B. Boskop- 3-4 dl Rotwein- 1 Gemüse-Bouillonwürfel- 1 EL Reis- 1 Messerspitze Zimt- Salz- 500 g karamellisierte Kastanien- 1 Lorbeerblatt |

**Zubereitung
Fleisch:**

1. Ofen samt Teller auf 80 Grad vorheizen. Rehschnitzel würzen und im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln. Kurz und scharf im Bratbutter anbraten, im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen beiseitestellen.
2. Den Bratensatz mit etwas Weisswein ablöschen, aufgelöste Sauce Demi-glace zugeben und einkochen. Am Schluss den Vollrahm beigeben. Bratensaft einkochen, würzen und ein paar Tropfen Zitronensaft beigeben (darauf achten, dass die Sauce nicht gerinnt). Sauce zum Schluss absieben.
3. Kompottbirnen halbieren, den Kern entfernen und mit Johannisbeergelee füllen. Die Sauce separat dazu servieren.

**Zubereitung
Spätzli:**

4. Quark, Mehl und die Eier vermengen und zu einem glatten Teig vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten quellen lassen. Danach portionenweise durch das Spätzlisieb ins leicht kochende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und abtropfen lassen. In einer Bratpfanne mit Butter anbraten.

**Zubereitung
Rotkraut**

5. Rotkraut waschen, vierteln und bis auf den Strunk in feine Streifen schneiden oder hobeln. 2 EL Rotweinessig darüber giessen und gut vermischen.
6. Speck im Brattopf knusprig anbraten, Hitze reduzieren und Zwiebel beigeben und kurz mitbraten. Vorbereitetes Rotkraut beigeben und andämpfen. 15 Minuten zugedeckt auf kleinem Feuer dämpfen, gelegentlich umrühren.
7. Den säuerlichen Apfel halbieren und Kernen entfernen. Den Apfel in die Rotkrautmasse hobeln. Restlicher Rotwein, aufgelöster Gemüsebouillonwürfel, das Lorbeerblatt, den Reis, Zimt und wenig Salz beigeben. Gut mischen, nachwürzen und aufkochen.
8. Die karamellisierten Kastanien auf dem Rotkraut verteilen und ca. 1 Stunde auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Tipp:

Vor dem Anrichten Kochflüssigkeit in der offenen Pfanne etwas einkochen lassen und das Lorbeerblatt entfernen.

Tiramisu



Zutaten für 6 Personen

Zutaten:

- 2 dl Espresso
- 0,2 dl Amaretto
- 2 frische Eier
- 4 EL Zucker
- 250 g Mascarpone
- 1 dl Vollrahm
- 200 g Löffelbiskuits
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Espresso und Amaretto mischen, etwas auskühlen lassen.
2. Eier trennen. Eigelb mit Zucker so lange rühren bis die Masse hell ist. Mascarpone dazugeben und die Masse glattrühren.
3. Rahm und Eiweiss separat steif schlagen. Nacheinander unter die Mascarpone-Masse heben.
4. Gratinform mit einer Lage Löffelbiskuit auslegen. Die Hälfte des espressos über das Biskuit geben. Mit der Hälfte der Mascarpone-Masse bedecken. Restliches Biskuit darauflegen. Mit restlichem Espresso tränken, restliche Mascarpone-Masse darauf verteilen und glattstreichen. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühl stellen.
5. Tiramisu kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.