

Hobbyköche Niederhasli
Chochete vom 4. Oktober 1999

Spaghetti-Kürbis

Grossmutter's Brätbraten

Gebrannte Crème

Spaghetti-Kürbis für 4 Personen

- Zutaten : 1 mittelgrosser Spaghetti Kürbis
 Tomatensugosauce nach eigenem Geschmack
 Basilikumblätter zur Garnitur
- Zubereitung: Kürbis in ca. 4cm dicke Scheiben schneiden
 entkernen
 lagenweise in etwas Bouillon in dem Dampfkochtopf 10 min
 weich kochen
- Tomatensugosauce nach eigenem Geschmack
- Servieren: eine Scheibe Kürbis auf den Teller legen und mit Sugosauce
 füllen - einige Blätter Basilikum zur Garnitur beilegen

Grossmutter's Brätbraten für 4 Personen

- Zutaten: 500gr. Kalbsbrät
1 mittelgrosse Tasse feine Haferflöckli
1 grosser Bund Peterli fein gehackt
1 grosse Zwiebel fein gehackt
1 nicht zu grosses Rüebli fein gehackt
wenig Paniermehl
- Zubereitung: Alle Zutaten mit dem Kalbsbrät mischen,
zu einem Braten formen,
im Paniermehl wenden.
Im Oel/Bratfett goldgelb anbraten, mit Wein und Bratensauce
ablöschen.
Im auf 200Grad vorgeheizten Backofen ca. 50-60 min.
fertig braten.
- Bemerkung: Der Braten braucht nicht gewürzt werden, da das Kalbsbrät
genug Würze enthält.
- Servieren: mit Nudeln mit Rüebli und Zucchettistreifen

Gebrannte Crème für 4 Personen

Zutaten Caramel: 4 Essl. Zucker
1 ½ Essl. Wasser
2 Tropfen Zitronensaft

Zubereitung: alles in weiter Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und Herbewegen der Pfanne köcheln lassen, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte ziehen und abkühlen lassen.

Zutaten Crème: 2 dl Milch, heiss -- dazugiessen, zugedeckt weiterköcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, Pfanne vom Herd ziehen.

2 ½ dl Milch
1 Essl. Zucker
1 ½ Maizena
1 frisches Ei

Zubereitung: alles mit dem Schwingbesen verrühren, unter Rühren dazugiessen, dann unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Die Pfanne von der Platte ziehen, ca. 2 min.iterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, sofort auskühlen.

1,8dl Rahm, flaumig geschlagen – die Hälfte darunter ziehen, mit dem restlichem Rahm verziehen.

Caramelsplitter: Caramel zubereiten siehe oben, heiss auf ein mit Backpapier belegtes Blech giessen, auskühlen lassen und vom Papier lösen. In einem Plastikbeutel mit dem Wallholz oder im Cutter zerkleinern.

Vor dem Servieren unter die Crème mischen.