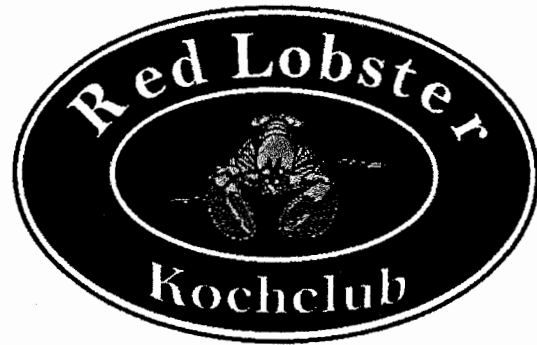


16. Januar 2004



Käsetuiles

Rindsvoressen Burgunderart
Kartoffelstock

Roulade gefüllt mit Apfelrahm

1. Käsetuiles
2. Voressen
3. Roulade
4. Kartoffelstock
5. Füllung, Roulade fertig stellen

Käsetuiles (ca.25 Stück)

25 grosse Salbeiblätter

60 g Sbrinz, gerieb.
60 g Greyerzer, gerieb.
1 EL Sesamsamen
½ TL Pfeffer, gem.

mit grossem Abstand flach auf einem mit
Baktrennpapier belegten Blech verteilen

in eine Schüssel geben, mischen

1 EL Käsemischung auf die Salbeiblätter geben, flach
ausbreiten

Backen: 200° C

Ofenmitte

8 – 10 Min., hellbraun backen; auf dem Blech
auskühlen lassen

Rindsvoessen nach Burgunderart

800 g Rindsvoessen Salz, Pfeffer ---	würzen
Bratbutter ---	erhitzen und das Voessen darin gut rundum anbraten
100 g Speckwürfeli ---	dazugeben und kurz mitbraten
4 Rüepli, mittelgr. ---	in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, dazugeben und kurz mitbraten
1 Zweig Selleriekraut 1 Knoblauchzehe, ganz 1 EL Thymian 1 EL Tomatenpüree 2 EL Orangenschale 1 Lauchstengel, gesch. 1 B. Petersilie, geh. ---	dazugeben
1 l Burgunder-Rotwein ---	ablöschen
Salz, Pfeffer ---	zum Abschmecken
---	Pfanne zudecken und das Ganze im Ofen bei 200° C ca. 2 Std. schmoren lassen, bis das Fleisch gar und die Sauce dick- flüssig ist.
100 g Silberzwiebeln, aus dem Glas ---	10 Min. vor Ende der Garzeit dazugeben
---	mit Kartoffelsock auf heisse Teller anrichten

B. M.

Kartoffelstock

Wasser

aufkochen

Salz

zugeben

800 g Kartoffeln

waschen, schälen, in grosse Stücke schneiden und zugeben

auf kleiner Stufe zugedeckt weich kochen (KZ: ca. 20 Min.), Wasser abgiesen und verdampfen lassen, bis Kartoffeln trocken sind.

===

2 dl Milch

in Pfanne geben und Kartoffeln dazu passieren; auf kleiner Stufe rühren, bis der Kartoffelstock luftig und heiss ist

20 g Butter

ev. wenig Salz

abschmecken

wenig Muskat

S.M.

APFELROULADE GEFÜLLT MIT APFELRAHM

4 Eigelb schaumig rühren, bis die Masse hell ist
120 g Zucker
1 Pr. Salz
2 EL Wasser, lauw.

4 Eiweiss zu Eischnee schlagen und auf die Masse geben

80 g Mehl dazugeben und sorgfältig darunterziehen

Masse auf mit Backtrennpapier belegtes Blech geben
und ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausstreichen

Backen: 220 C
 Ofenmitte
 8 - 10 Min.

Biscuit auf ein bezuckertes Küchentuch stürzen,
Papier rasch ablösen und sofort mit dem Blech
zudecken, auskühlen lassen
===

Füllung:

2 1/2 dl Vollrahm steif schlagen

2 Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und an der
 Bircherraffel direkt in den Rahm raffeln

1/2 Zitrone, Schale zugeben
und Saft
1 - 2 EL Zucker
===

Füllung auf das Biscuit verteilen, einrollen und
schräg anschneiden

Pudierzucker darübersieben

B. M.