

Chochete vom 23.8.2019 mit Florian Hew

Weine Truttiker Riesling x Sylvaner
Caldaria Montepulciano d'Abruzzo DOC, Selection Schwander

Bier Quöllfrisch

Apero Häppchen vom Novaier Käse

Bürlibrot, Novaier Käse, Gurken, Tomätli

Bürlibrot in kleine Scheiben schneiden,
Scheiben vierteln oder dritteln und leicht im Backofen rösten
Käse in Scheiben à 5 mm schneiden und auf Brotgrösse
zuschneiden
Brothäppchen belegen mit Käse, Gurkenscheibe
Tomätli waschen und bereitstellen

Vorspeise Melonenschnitt mit Rohschinken

Melonen in Schnitze (2 pro Pax), Rohschinken auf Teller verteilen

Alle Mengenangaben sind für 16 Personen berechnet!

Hauptgang

Sauce

Fleischfonds fertig, Lorbeerblätter, Nelken, Pfefferkörner (gequetscht), Thymian, Rosmarinzwige
Köcheln lassen

4 EL Weismehl, 4 EL Butter (Roux zur Saucenbindung)

400 gr Rübli in Stücke schneiden
400 gr Knollensellerie in Stücke schneiden
200 gr Lauch in 2cm breite Ringe schneiden
2 Zwiebeln gross gehackt
4 Knoblauchzehen geschnitten
160 gr Tomatenpurée
Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
Rotwein kräftig 1 – 1,5 Liter

Fonds (fertig) mit Roux eindicken und 1,5 Liter Rotwein und allen Zutaten kochen lassen

Prättigauer Chnödli

1,5 Hackfleisch Schwein
 1,5 Kg Hackfleisch Rind
 0,4 Kg Kalbsbrät
 4 Zwiebeln hacken und mit etwas Butter dämpfen
 3 Eier
 Weissbrot und Milch einweichen und zerdrücken
 3 Bund Peterli fein hacken
 Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika
 Knoblizehen pressen

Hackfleisch in grosser Schüssel mit Eiern, Brotmasse, Peterli, Gewürzen und gedämpfter Zwiebel gut durchkneten - wenn möglich etwas ruhen lassen

Rüebli fein schneiden
 Lauchstängel in feine Ringe schneiden
 Zwiebeln mit Lorbeerblatt und Nelken spicken
 Rosmarinzweige fein hacken

Aus der Fleischmasse kleine Kugeln (Chnödli) à je ca. 33 gr. formen, (Plastikhandschuhe)
 in Mehl wenden und auf Platte legen

Chnödli in grosser Bratpfanne mit Bratenfett kurz anbraten und dann in feuerfeste Form (mit Deckel) geben

Braune Sauce dazu geben und mit Cognacersatz etwas besprühen

Feuerfeste Form in Backofen bei 200 Grad Celsius schmoren lassen (ca 20 Minuten)

Während dem Schmoren der Chnödli

Rüebli schälen, in Rondellen schneiden und mit etwas Butter in Bratpfanne dämpfen und mit Gemüsebouillon ablöschen köcheln lassen bis sie gar sind

Bündner Bramata

1,5 Liter Milch
 0,75 lt Bouillon (kräftig)
 400 gr Bramata grob
 Alpkäse Bündner in kleinste Stücke schneiden
 80 gr Butter
 3 dl Vollrahm
 60 gr Alpkäse gerieben

Milch und Bouillon in grosse Pfanne geben und aufkochen lassen, Bramata vorsichtig einrühren und auf kleiner Stufe köcheln lassen (ca 40 Min) - immer wieder rühren
 Alpkäse und Butter und 2/3 des Vollrahms zugeben und darunter rühren, alles in gut gebutterte Gratinform(en) geben

Restlichen Vollrahm auf Bramata verteilen und Alpkäse darauf verstreuen

Im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad ca 15 Minuten überbacken

Dessert

Tante Stiny's Apfelkuchen

Backen des Desserts beginnt erst nachdem die Chnödli aus dem/den Öfen entfernt wurden

Backofen (-öfen) vorheizen auf 180 Grad

Apfel schälen und jeweils in Achter-Stücke schneiden – mit etwas Zitrone beträufeln

Backbleche (zwei) mit Backpapier bedecken dann mit Blätterteig belegen und Rand jeweils ca 1-2 cm „aufrichten“ (event. mit etwas Alufolie unterstützen)

Teig mit Gabel zahlreich einlochen – dann mit geriebener Haselnuss gut bedecken (gleichmässig verteilen, keine Lücken)

Apfelstücke flächendeckend in schöner Ordnung (ganz eng) darauf verteilen
Mit Zimt-Zucker reichlich bestreuen und überall etwas flüssigen Honig verteilen

Nach ca. 20 >Minuten backen (Kontrolle) kurz rausnehmen, nochmals mit Zimt-Zucker nachstreuen und ebenso mit Honig

Weitere 10/15 Minuten backen (Kontrolle)

Auskühlen und dann in mindestens 18 Stücke schön zerschneiden