Altma Präz
25. Kochabend

Präz, 28.04.2023

Kartoffelsuppe Emmentaler Art

Pinot Blanc Maienfeld – Peter Bär - 2022

***

Berner Platte
Rippli, Speck, Saucisson, Siedfleisch, Rinderzunge
Sauerkraut, Dörrbohnen, Salzkartoffeln

Ripasso – Rocca Alata - 2018

***

Brönnti Crème

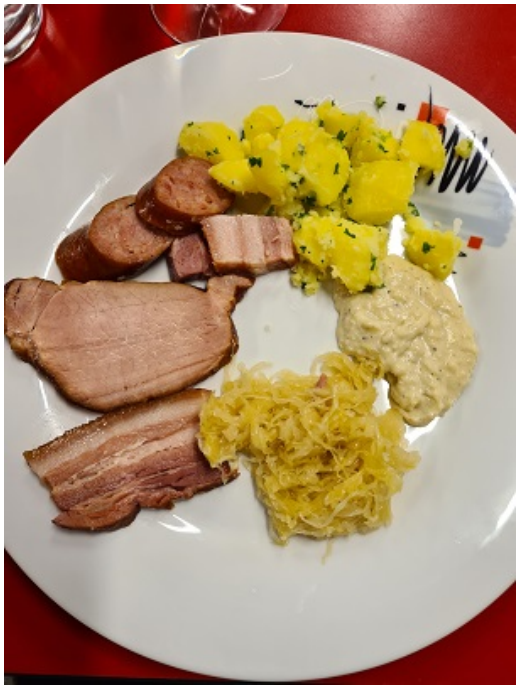
Kartoffelsuppe Emmentaler Art

6 Personen

1	Zwiebel	hacken und in Butter hellgelb dünsten.
1 kg.	Kartoffeln	schälen, würfeln
2	Karotten	
1	Lauchstengel	kleinschneiden, zu den Kartoffeln geben
1.5 l	Bouillon	auffüllen und 30 Minuten kochen und passieren
1 EL	Mehl	
4 EL	Rahm	zusammen verrühren
1 EL	Majoran	
1 EL	Peterli	hacken und zugeben
		10 Minuten auf kleiner Flamme kochen
	Salz	
	Pfeffer	
1	Prise Muskatnuss	abschmecken
1 Schuss	Apfelessig	beifügen
100 g	Emmentaler	in dünne Scheiben schneiden
		In die Suppenteller legen und die heisse Suppe darübergiessen

Bernerplatte

8 Personen



Sauerkraut, Rippli, Speck und Saucisson

1	Zwiebel	fein hacken, in Butter glasig dünsten
2 dl.	Weisswein	
1 dl.	Wasser	ablöschen
500 g	Sauerkraut	mit Flüssigkeit und
4	Wacholderbeeren	zugeben
500 g	Rippli	vom Hals oder Nierstück
400 g	Magerspeck	drauflegen und bei kleiner Hitze ca. 90 Min. zugedeckt kochen
1	Saucisson	30 Min. vor Ende der Kochzeit die Saucisson unter das Sauerkraut legen und mitgaren

Kartoffeln

1.4 kg.	Kartoffeln	Salzkartoffeln
	Peterli	in Butter und Peterli schwenken

Dörrbohnen

100 g	Dörrbohnen	am Vorabend in kaltem Wasser im Kühlschrank einweichen abgiessen, mit Bouillon knapp bedecken und 30 Min. weich kochen
1	Zwiebel	fein hacken, in Butter kurz glasig dünsten. Bohnen beigeben und weiterdünsten. Mit Bouillon ablöschen und kurz aufkochen lassen, danach die Hitze reduzieren. Alles bei mittlerer Hitze rund 20 Minuten köcheln lassen
	Bohnenkraut	
	Salz und Pfeffer	würzen

Siedfleisch und Rinderzunge

1	Päckchen Suppengemüse	
1	Loorbeerblatt	
1	Gewürznelke	in grossem Topf aufkochen
500 g	Siedfleisch	
1	geräucherte Rinderzunge	
		hineinlegen und bei kleiner Hitze ca. 2 bis 2 ½ Std. kochen lassen. Die Zunge ist gar, wenn die Spitze weich ist und die Haut sich abziehen lässt. Die Zunge schälen und zurück in die Bouillon geben

<u>Meerrettichschaum zu Siedfleisch</u>

4 Personen

1	Meerrettich, ca. 4 cm	fein gerieben
10 g	Schnittlauch	in Röllchen schneiden
200 g	saurer Halbrahm	beides mit saurem Halbrahm mischen
1 dl	Vollrahm	
1 Prise	Zucker	Vollrahm mit Zucker mischen und steif schlagen und unterziehen
Salz, Pfeffer		abschmecken

Brönnti Crème

6-8 Personen

100 g	Zucker	
½ dl	Wasser	Zucker und Wasser in Pfanne bei mittlerem Feuer zu dunkelbraunem Caramel schmelzen
5 dl	Milch	4 dl davon dazugiessen. alles nochmals aufkochen und so lange leicht kochen lassen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat
15 g	Maizena	inzwischen Maizena und die restliche Milch verrühren
4	Eigelbe	
30 g	Zucker	
1 Prise	Salz	zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen die Maizenamilch unterrühren Die kochend heisse Caramelmilch unter kräftigem Rühren zur Eicreme giessen. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter ständigem Rühren vors Kochen bringen, bis die Creme zu binden beginnt. Sofort vom Feuer nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen.
Klarsichtfolie		auf die Creme legen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bildet. Vollständig auskühlen lassen
2 dl	Rahm	vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und schlierenartig unter die Creme ziehen

En Gueta wünscht Peter Bär