


Cuisine



POLITIQUE

Mit Roland Eberle
Ständerat SVP Thurgau

LAUCH-KÄSE-SUPPE MIT BAUMNÜSSEN (für 4 Personen)

Einkaufsliste für Vorspeise

- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 8 Zweige Thymian
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Maisgriess/Polenta fein
- 1 Liter Gemüsebouillon
- 150 g Blauschimmelkäse
- 50 g Baumnüsse
- 1 dl Halbrahm Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel Butter



ZUBEREITUNG

Den Lauch rüsten, der Länge nach vierteln und quer in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Thymianblättchen von den Stielen streifen.

In einer grossen Pfanne das Öl erhitzen. Den Lauch mit dem Knoblauch und dem Thymian darin andünsten. Die Polenta dazugeben und kurz mitdünsten.

Die Bouillon hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Suppe offen bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten leise kochen lassen.

Inzwischen den Käse in Würfel schneiden. Die Baumnüsse grob hacken.

Den Käse mit dem Rahm in die Suppe geben und unterrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer kleinen Bratpfanne die Butter schmelzen. Die Baumnüsse beifügen und unter Rühren bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit den Baumnüssen bestreuen

FLEISCHVÖGEL (für 4 Personen)

Einkaufsliste für Hauptspeise

- 4 grosse Rindssaftplätzli a ca. 100 g, vom Metzger dünn geschnitten
- 8 TranchenBratspeck
- 2 EL Rapsöl
- 2 dl Rotwein
- 9 Lorbeerblätter
- 1 Gewürznelke
- Salz Pfeffer

Füllung:

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Karotte
- ½ Bund Petersilie
- 200 g Rindshackfleisch
- 100 g Kalbsbrät
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Für die Füllung Schalotte und Knoblauch schälen und hacken.

Karotte waschen, schälen und in ca. 3 mm grosse Würfelchen schneiden.

Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken.

Hackfleisch, Brät und Ei verkneten.

Schalotte, Knoblauch, Karotte und Petersilie begeben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Plätzli einzeln zwischen Metzgerpapier oder Tiefkühlbeuteln mit einem Fleischklopfen dünn klopfen.

Schnitzel quer mit je 2 Specktranchen belegen.

Füllung auf den Schnitzeln verteilen.

Speck seitlich einschlagen, Schnitzel satt aufrollen.

Mit einem Zahnstocher fixieren. Fleischvögel mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Öl rundum anbraten mit Mehl bestäuben

Mit Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen, ein wenig Gemüsebouillon dazugeben.

Lorbeerblätter und Nelke begeben.

Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Minuten schmoren, bis die Fleischvögel weich sind.

Lorbeerblätter und Nelke aus der Sauce nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleischvögel mit der Sauce anrichten.

ZUTATEN für Rotkraut

700 bis 800 g Rotkraut

2 Äpfel

Essig

Zucker

2 EL Butter/Margarine/Rapsöl

Salz

Beilage: Salzkartoffeln