

Kochklub Schwarze Spinne



Chochete vom 4.11.2022

Tages-Chef: Alain

9 Personen

Český večer – Tschechischer Abend



Apéro

Schinkenröllchen mit Merretichsahne

Vorspeise

Tschechische Käsesuppe

Hauptgang

Böhmischer Biergulasch mit Hefeknödel

Dessert

Böhmischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bier: Budvar (Budweiser) / Březňák

Weisswein: Johannisberg 2021

Rotwein: Humagne Rouge 2020



Kochklub Schwarze Spinne



Apéro

Schinkenröllchen mit Merrettichschaum

20 Scheiben Rohschinken

2.5 dl Schlagsahne

10 cm Meerrettich

Die Schlagsahne steif schlagen. Den Meerrettich schälen, sehr fein reiben und unter die Sahne mischen. Leicht salzen.

Die Schinkenscheiben mit der Meerrettichsahne bestreichen und aufrollen. In 5cm lange Röllchen schneiden, auf Zahnstocher aufspießen.



Kochklub Schwarze Spinne



Vorspeise

Tschechische Käsesuppe

- 3 Scheiben Brot
- 6 EL Butter
- 120 g Mehl
- 2 Liter Bouillon kalt, nicht zu salzig
- 2.5 dl Rahm
- 300 g Greyerzer reif
- 2 Eigelb
- etwas Salz und Pfeffer
- 2 Prise(n) Paprikapulver, edelsüß
- einige Stiele Petersilie, gehackt

Brot in Würfel schneiden und in etwas Butter zu Croûtons braten.

Den Rest der Butter in einem Topf schmelzen und mit Mehl mischen. Bouillon und Rahm langsam und unter ständigem Rühren dazugeben und aufkochen. 10 Minuten köcheln lassen und dann den Käse in die Suppe geben. Mit Pfeffer würzen.

Suppe vom Herd nehmen und mit dem Eigelb legieren (einrühren); Suppe darf nicht mehr kochen, weil sonst Eigelb gerinnt.

Petersilie und Paprikapulver zufügen. Mit den gerösteten Croûtons servieren.



Kochklub Schwarze Spinne



Hauptgang

Böhmisches Biergoulasch | Pivní Guláš

- 2 kg Rindsragout
- 2 Päckli Sauerkraut
- 9 dl Bier
- 2 Tassen Paniermehl
- 6 große Zwiebeln grob gewürfelt
- 1 Dose gross Pelati gehackt
- 4 rote Peperoni grob gewürfelt
- 4 Lorbeerblätter
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Kümmel
- Salz und Pfeffer



Das Fleisch zusammen mit den Zwiebeln scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Peperoni dazugeben, mitbraten. Mit dem Bier ablöschen. Pelati dazu geben und würzen (Salz, Kümmel und Pfefferkörner).

Das Paniermehl darauf streuen. Anschließend das Sauerkraut (ohne Saft, etwas mit Wasser abspülen) darauf verteilen und das Ganze ca. 1 Std. bei kleiner Hitze schmoren lassen. Das Sauerkraut sollte knapp vom Bier bedeckt sein. Zwischendurch nicht umrühren!



Kochklub Schwarze Spinne



Hauptgang

Tschechische Hefeknödel | Kynuté knedlíky

500 g Mehl

0.5 Hefewürfel

2.5 dl Milch

1 Ei

1,5 TL Salz

Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Ei und Salz dazugeben und verquirlen. Anschliessend Mehl dazugeben und zu einem Teig kneten. Teig 45 min aufgehen lassen.

Teig in dünne (max. 5 cm Durchmesser) "Würste" formen und mit feuchtem Küchentuch bedeckt mind. 30 min aufgehen lassen.

In knapp köchelndem Salzwasser 20 min ziehen lassen.

Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in 3 cm Dicke Scheiben schneiden.



Kochklub Schwarze Spinne



Dessert

Apfelstrudel

Teig

- 150 g Mehl
- 1 Eigelb
- 0.6 dl Wasser
- 1 TL Butter
- 1 kleine Prise Salz



- 100 g gemahlene Mandeln
- 800 g Äpfel geraffelt
- 2 EL Zucker
- 0.5 Zitronensaft
- 2 TL Zimt
- 100 g Rosinen
- 100 g Mandeln fein gehackt
- 60 g Butter flüssig
- Puderzucker

Teig herstellen und 30 Minuten im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.
Füllung vorbereiten: geraffelte Äpfel, Zucker, Zitronensaft, Zimt, Rosinen, gehackte Mandeln und 3 EL flüssige Butter vermischen.
Ausgeruhten Teig auf einem mit Mehl besäubten Handtuch sehr dünn zu einem langen Rechteck auswallen. Gemahlene Mandeln auf dem Teig verteilen.
Darauf die Füllung verteilen. Mit Hilfe des Handtuches, Strudel aufrollen, am Rand zukleben. Mit flüssiger Butter bestreichen und 30 min bei 180°C backen.
Danach noch einmal mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Vor dem Servieren etwas auskühlen lassen.



Kochklub Schwarze Spinne



Dessert

Vanillecrème

2 EL Maizena

5 EL Zucker

3 Eier

1/3 Vanillestengel

8 dl Milch

Schüssel: Maizena und Zucker vermischen. Eier dazugeben und schaumig schlagen.

Pfanne: Vanillestengel aufschneiden und mit der Milch erhitzen.

Unter ständigem Rühren, heiße Milch in Schüssel geben.

Das Ganze zurück in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis erste Anzeichen des Siedepunktes sichtbar sind und von der Platte nehmen.

Auskühlen lassen (evtl. in mehreren Gefäßen) und zwischendurch umrühren.

