

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Geräucherter Stör auf Roggenbrot

Apérohäppchen

Zutaten:

frisch geräuchertes Störfleisch

Butter

frischer Meerrettich

etwas Kräutersalz, etwas Zucker

Roggenbrot aus ganzen Körnern (am besten Pumperbickel)

Zubereitung:

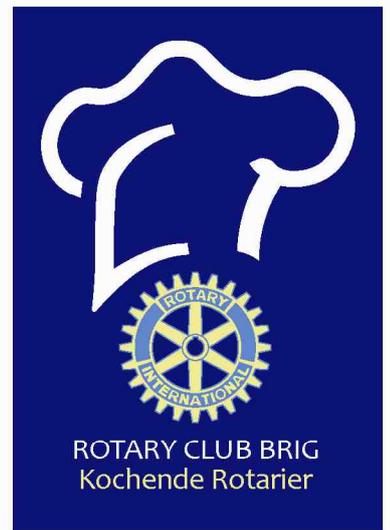
Die nicht zu kalte Butter mit dem frisch geriebenen Meerrettich mischen und mit etwas Salz und sehr wenig Zucker abschmecken.

Das Roggenbrot mit der Meerrettichbutter bestreichen und grosszügig mit Störfleisch belegen. Letzteres kann gut und gerne 8-10 mm dick drangiert sein.

Zuletzt das belegte Brot in ca. 3 x 3 cm grosse Häppchen teilen und dekorieren.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



Pizzagipfeli

Apérohäppchen

Zutaten:

fertiger rechteckiger Blätterteig
Tomatensauce, gewürzt
Mozzarellakäse im Stück
frisches Basilikum
Trockenfleisch in Scheiben

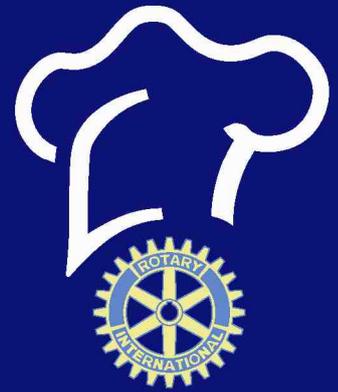
Zubereitung:

Den Teig zuerst in Quadrate teilen, ca. 6 x 6 cm. Dann diese quer zu Dreiecken teilen.
Der Reihe nach mit Tomatensauce, Trockenfleisch, Mozzarella und einem Basilikumblatt belegen. Nun zu einen Gipfeli einrollen, seitlich zudrücken.

ca. 15-20 Minuten bei 220 Grad in Backofen backen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Zwetschgen mit Rohschinken

Apérohäppchen

Zutaten:

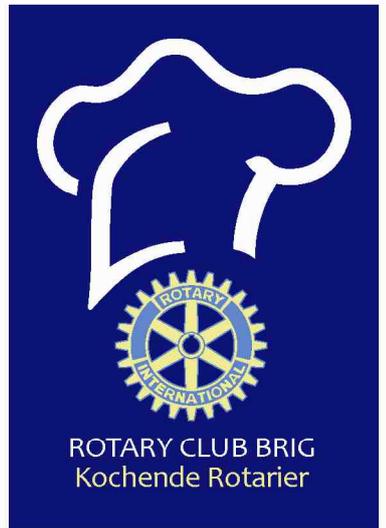
frische Zwetschgen
Parmesan, Frischkäse
Honig
magerer Rohschinken

Zubereitung:

Zwetschgen gründlich waschen entsteinen und dabei halbieren.
Parmesan und Frischkäse vermengen und mit Honig abschmecken.
Den Kernraum der Hälften mit der Parmesanmischung füllen und die Frucht mit einer Rohschinkendrange umwickeln.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



Datteln mit Frischkäsefüllung

Apérohäppchen

Zutaten:

getrocknete Datteln
Frischkäse
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Datteln entsteinen und dabei halbieren.
Frischkäse mittels Spritztüte in die Hälften füllen.
Grosszügig mit schwarzem Pfeffer bemehlen.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Knoblauchhäppchen

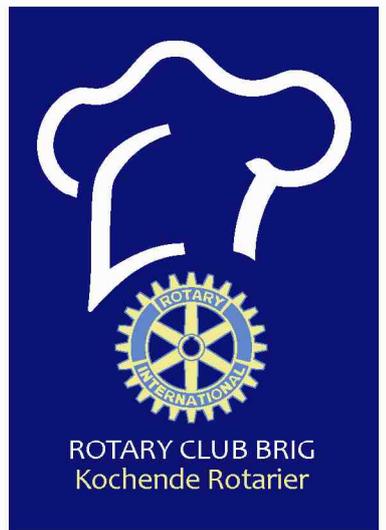
Apérohäppchen

Zutaten:

Rahmquark
Camembert
Limburger
Vacherin
Gryere
Knoblauchzehen
etwas Kräutersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Zucker
Minipastetchen
Schnittlauchfäden

Zubereitung:

Die verschiedenen Käsesorten stückeln oder reiben.
Die Knoblauchzehen vom Spross befreien und fein hacken.
Alles zusammen mit dem Quark mittels Stabmixer zu einer geschmeidigen Masse vermengen und mit etwas Zucker und Pfeffer abschmecken, Salz nur wenn nötig hinzufügen.
Die Masse über Nacht durchziehen lassen und mittels zweier Löffel in die Pastetchen füllen.
Mit Schnittlauchhalmen dekorieren.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Herbstliche Kürbissuppe

Apérosüppchen

Zutaten:

ein oranger Kürbis
Mohrrübensaft
Zwiebel
etwas Butter
frischer Ingwer
Gemüsefond
etwas Kräutersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
ein wenig Zucker
Rahm

Zubereitung:

Zwiebel klein hacken.
Den Kürbis halbieren, entkernen, schälen und würfeln.
Beides in Butter andünsten und mit dem Gemüsefond ablöschen.
Etwa eine halbe Stunde auf kleiner Flamme ziehen lassen.
Die Fruchtstücke mit dem Pürierstab fein mixen. Den Rüblisaft sowie den geschälten und in grosse Stücke geteilten Ingwer hinzufügen und die Suppe 10 Minuten aufkochen lassen.
Die Ingwerstücke wieder entfernen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
Zum Schluss kurz vor dem Servieren mit Rahm verfeinern.