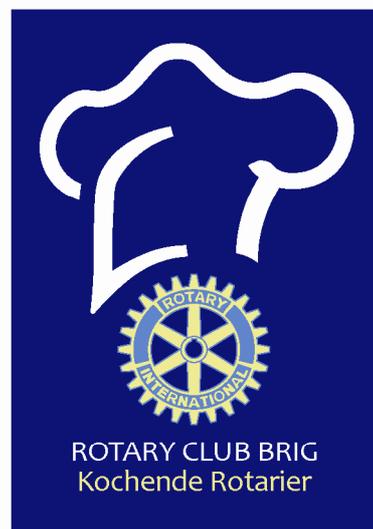


REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



Walliser Heusuppe

700 g Peterliwurzeln, geschält, gewürfelt
5 weisse Zwiebel, gewürfelt
50 gr. Butter
4l Halbrahm
2l Geflügelfond
10 grosse Handvoll Emd (zweiter Schnitt)
2 Flaschen Prosecco
Kartoffelstocki zum Binden
Salz und weisser Pfeffer aus der Mühle

Zwiebel und Wurzelpeterli in der Butter hell anschwitzen, mit dem Geflügelfond ablöschen. 30 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren und eventuell mit dem Kartoffelpulver leicht binden.

So stehen lassen und die nächsten Schritte erst kurz vor dem Servieren ausführen.

Den Rahm zufügen, aufkochen. Die Handvoll Heu zugeben und 2-4 Minuten ziehen lassen (laufend probieren, je nach den Kräutern im Heu kann die Suppe bei zu langer Ziehdauer bitter werden).

Durch ein feines Sieb (L.: mit Vliestuch belegt) passieren, nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, den Schaumwein unterrühren, kurz aufmixen und sofort servieren.

Rezept für ca. 45 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Unser Stroganoff

50 g Champignons
1 Peperoni rot, klein
2 Essiggurken klein
1 Zwiebel
500 g Rindsfiletspitz ersatzweise gut gelagerte Rindshuft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter
1 dl Portwein rot
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Paprikapulver gestrichen
1 Esslöffel Tomatenpüree
2 dl Kalbsfond
0.5 dl Rahm
150 g Crème fraîche
Tabasco einige Tropfen

Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und zusammen mit den Essiggurken in kleine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

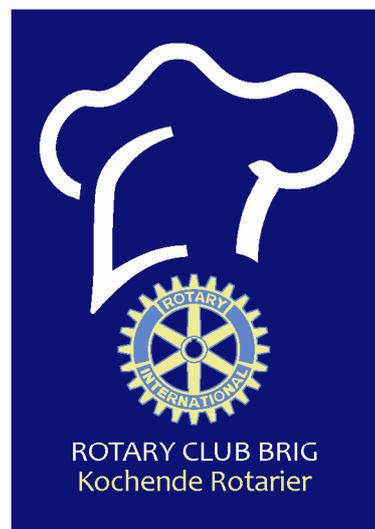
Das Fleisch in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischwürfel darin in 2 Portionen jeweils auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite noch 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30 Minuten nachgaren lassen. Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen, durch ein feines Sieb giessen und Beiseite stellen.

In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons, Peperoni, Essiggurke, Paprika und Tomatenpüree beifügen und mitdünsten. Den Beiseite gestellten Bratenjus sowie den Kalbsfond dazu giessen und alles auf grossem Feuer auf knapp 1 dl einkochen lassen.

Rahm und Crème fraîche zusammen verrühren und zur Sauce geben. Aufkochen, noch so lange lebhaft kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco oder Cayennepfeffer abschmecken.

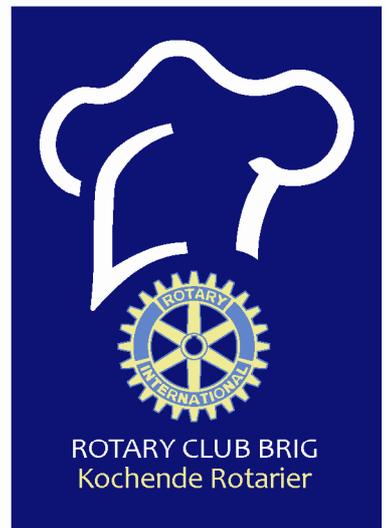
Am Schluss die Fleischwürfel mitsamt entstandenem Saft beifügen und alles sorgfältig mischen. Sofort servieren.

Rezept für ca. 4 Portionen



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



Walliser Sii

250 g Walliser Roggenbrot, in feine Scheiben geschnitten
4 dl Rotwein oder roter Traubensaft
1 dl Holundersirup (bei Traubensaft nur ½ dl verwenden)
100 g Rosinen
20 g Butter, flüssig
2 dl Rahm, geschlagen
Rosinen zum Garnieren

Brot in 3,5 dl Rotwein einweichen, leicht erwärmen. Rosinen mit dem restlichen Wein marinieren.

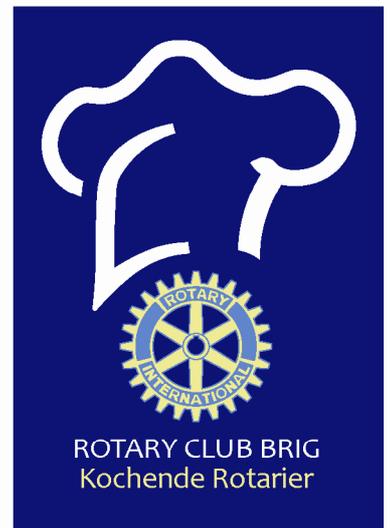
Nach ca. 2 Stunden die Brotmasse pürieren, mit Holundersirup und Butter mischen, Rosinen mit der Marinade begeben.

In Coupegläser oder Schalen anrichten, mit Rahm und Rosinen garnieren.
Eventuell mit Früchten servieren.

Rezept für ca. 4 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



Schwäbische Spätzle

300 g Mehl
4 Eier
1 Teelöffel Salz
ca. 125 ml kaltes Wasser
1 EL Öl
zusätzlich nach Wunsch etwas Muskatnuss

Bei diesem Rezept schwäbische Spätzle, aus den oben angegebenen Zutaten, wie Mehl, Salz, Eier, nach Wunsch auch noch zusätzlich 1 EL Öl und so viel kaltes Wasser wie notwendig ist (das richtet sich nach der Größe der Eier und der Mehlqualität) einen zunächst etwas zähen Spätzleteig zusammenrühren.

Dieser Spätzleteig sollte nun mit einem Rührlöffel solange weiter bearbeitet und geschlagen werden, bis ein glatter glänzender Teig entsteht, welcher mit einem Blubb Blasen wirft.

Diesen Spätzleteig nun gut 20 - 30 Minuten zum Quellen des Mehles, in der warmen Küchen stehen lassen.

Für die Zubereitung der schwäbischen Spätzle zunächst einen großen Topf mit Wasser aufkochen, 1 Teelöffel Salz hinzufügen.

Man gibt etwas Teig auf ein nasses Spätzlebrett, verstreicht ihn dünn auf dem Brett und schabt mit einem Spätzschaber oder einem breiten Messer dünne Streifen in das kochende Salzwasser.

Zwischendurch das Messer im Wasser eintauchen.

Das Wasser muß immer sprudelnd kochen solange man die Spätzle einlegt.

Sobald sie wieder oben schwimmen nimmt man sie mit einem Sieb heraus und gibt sie in eine Schüssel, dabei zwischendurch die Spätzle mit 2 EL immer wieder vermischen, damit sie nicht zu sehr verkleben, oder man gibt zwischendurch immer wieder ein kleines Stückchen Butter hinzu und mischt diese darunter.

Man kann die frisch aus dem kochenden Wasser geschöpfte Spätzle auch kurz in eine Schüssel mit lauwarmem, klarem Wasser einlegen, danach wieder ausschöpfen und in eine vorgewärmte Schüssel geben.

Rezept für ca. 4 Portionen