



CHÖCHCLUB GRIIFESE-ÄÄNIKE, EST. 2002



Pappardelle an Kürbissauce

Zutaten für 4 Personen

- 1 grosse Zwiebel fein gehackt
 - ½ Peperoncino (wer es nicht scharf mag, dann Kernen entfernen)
 - 400gr Kürbis, gerüstet, 100gr davon klein würfeln und beiseite stellen, Rest in Stücke schneiden
 - 1 EL Butter
 - 1 TL Tomaten püree
 - 1 TL Currypulver
 - 1 DL Weisswein
 - 4 DL Hühnerbouillon
 - 1 Becher Crème fraiche(180gr)
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 400gr Pappardelle (als Vorspeise 250 – 300gr)
 - Olivenoel
-
- In einer grossen Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebeln, Peproncini und Kürbisstücke darin andünsten. Tomatenpüree und Currypulver beifügen und kurz mitdünsten.
 - Weisswein und Bouillon zugeben und in ca. 20 Minuten den Kürbis sehr weich kochen.
 - Den Kürbis im Mixer oder mit dem Stabmixer mitsamt der Garflüssigkeit pürieren. Nochmals aufkochen.
 - Die Crème fraîche unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
 - Die Pappardelle in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Abschütten und abtropfen.



HOCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKE, EST. 2002



Jägertopf Hubertus

Zutaten für 6 Personen

- 2 EL Bratbutter
 - 1 EL Mehl
 - 1 kg Schweinsschulter ohne Bein oder - Laffe in Würfel schneiden
 - 150 g Speck, geräuchert und durchwachsen, in Würfel schneiden
 - 400 g Champignons, putzen und evtl. klein schneiden es können auch andere Pilze, z.B. Saisonpilze verwendet werden
 - 1 Stange Lauch, gross, putzen, waschen und in Scheiben schneiden
 - 2 dl Rotwein
 - ¼ ltr Fleisch - oder Gemüsebouillon
 - ½ ltr brauner Bratenfond
 - 250ml Rahm
-
- In einem Bräter Bratbutter erhitzen. Das Fleisch mit dem Mehl bestäuben. In der Bratbutter mit den Speckwürfeln anbraten
 - Champignons begeben und mitbraten.
 - Lauch begeben und kurz mitdünsten.
 - Mit dem Wein und der Bouillon ablöschen. Kurz einkochen lassen.
 - Bratenfond zugießen. Zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und auf kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren. Gelegentlich umrühren.
 - Rahm unterrühren. Sollte die Sauce zu dünn sein, offen auf grosser Flamme einreduzieren, oder mit einem Stück Beurremanier abbinden.
 - In eine gut vorgewärmte Schüssel anrichten. Besser im Bräter zu Tisch bringen. Dazu passt: Polenta, Kartoffelpüree, Spätzli in Butter gedreht oder Semmelknödel.

Celebration 24. Oktober 2003 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIIFESE-ÄÄNIKE, EST. 2002



Würzig-nussige Bananen

Zutaten für 4 Personen:

- 5 – 6 reife, feste Bananen
 - 2 EL ungesalzene Cashewnüsse, gehackt
 - 2 EL ungesalzene Haselnüsse, gehackt (oder gehackte, gemischte Nüsse)
 - 2 EL getrocknete Kokosnuss, gehackt
 - 1 EL brauner Zucker
 - 1 TL- Zimtpulver
 - ½ TL Muskatnuss, frisch gerieben
 - 150ml Orangensaft
 - 60ml Rum
 - 1 EL Butter
 - Schlagrahm zum garnieren
-
- Ofen auf 200° (Umluft) vorheizen, Bananen in Scheiben schneiden
 - Bananen in eine eingefettete ofenfeste Form geben.
 - Cashewnüsse, Haselnüsse, Kokosnuss, Zucker, Zimt und Muskatnuss in einer Schüssel vermischen
 - Orangensaft und Rum über die Bananen giessen und alles mit der Nuss-Zucker Mixtur bestreuen
 - Ein paar Butterflocken darüber geben und im Ofen 15-20 Minuten backen, bis die Bananen goldfarben sind und die Sauce blubbert
 - Auf Teller anrichten und mit Schlagrahm warm servieren

Celebration 24. Oktober 2003 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT – FREAK N'HOT