



THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE

Zutaten für 8 Portionen als Vorspeise:

| | |
|--------|---|
| 1 l | Hühnerbouillon |
| 1 l | Kokosmilch |
| 300 gr | Chinakohl, in feine Streifen schneiden |
| 1 Stk | grosse roter Chili, in Ringen geschnitten |
| 1 EL | milder Curry |
| 250 gr | Poulet Brust in Würfel geschnitten |
| 5 cm | frischer Ingwer, fein geraffelt |
| | Salz & Pfeffer |

Zubereitung:

- Bouillon und Kokosmilch in einer Pfanne aufkochen. Alle Zutaten bis und mit Ingwer und Poulet Brust begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln.
- Poulet Brust und Ingwer begeben, ca. 7 Min. ziehen lassen, und heiss servieren.





EDEL BURGER MIT BROT

Zutaten für 8 Personen:

400 gr Kalbfleisch, gehackt
 400 gr Rinds-Huft, gehackt
 2 Stk Eier
 1 Stk Knoblauch
 16 Stk dunkles Brot, im Ofen knusprig toasten
 Salz & Pfeffer aus der Mühle

Beilagen:

16 Stk Bratspeck, cross anbraten
 2 Stk. Zwiebeln, in Ringe schneiden und im Butter anbraten (Röstaroma)
 1 Stk rote Chili, in Ringe schneiden
 2 Stk rote Peperoni, in grobe Streifen schneiden und im Oel anbraten
 1 Stk Salat Gurke, halb geschält, Würfel schneiden
 4 Stk Chinakohl Blätter halbieren
 2 Stk Tomaten, nach dem Wasserbad schälen, Schnitze schneiden
 Salz & Pfeffer aus der Mühle, Chicken-Wings Sauce

1. Edel-Burgerfleisch mit Ei, Knoblauch vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. 8 Stk. Fleischballen formen und auf einem Blech mit der Bratschaufel flach drücken. Fleisch an braten (Grill oder Pfanne).
2. Tomaten und Gurke pürieren, 10 Min. ziehen lassen, Wasser ab leeren, mit Salz & Pfeffer aus der Mühle, Chicken-Wings Sauce abschmecken (nicht alzu scharf).

Das ganze warm servieren, en guete....





CHEESCAKE IM GLAS

Zutaten für 8 Personen:

Streusel:

- 6 EL Butter, 50 g
- 10 Haferguetzli oder Petits-Beurre, ca. 100 g, zerbröseln
- 2 Msp. Zimt
- 1 Prise Salz

Quark-Rahmcrème:

- 3 dl Vollrahm
 - 300 g Rahmquark
 - 2 Päckchen Rahmfestiger
 - ca. 5 EL Zucker, 75 g
 - 4 EL Zitronensaft
 - 2 Päckchen Vanillezucker
-
- 1-2 Handvoll Beeren, frisch oder tiefgekühlt, z.B. Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren

Zubereitung:

Streusel: Butter in einem Pfännchen erwärmen, zerbröselte Guetzli begeben, leicht rösten, bis die Guetzli duften. Mit Zimt und Salz würzen. In den Gläsern verteilen. Mit einem kleinen Glas, z.B. Likörglas, die Streusel etwas festdrücken, auskühlen lassen.

Quark-Rahmcrème: Rahm mit Rahmfestiger steif schlagen. Quark, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker mit dem Rahm zu einer Masse vermischen. Crème in die Gläser verteilen, glatt streichen und kühl stellen. Mit Beeren garnieren und servieren.

