



«Na ja,... lecker Essen haben sie ja!»

>> Typisch Dütsche Chüchi <<

Kochete am 05. Februar 2026 – Gruppe B

Klaus – Lorenz – Markus – Thomas – Viggi

Gruss aus der Küche:



Brezel-Brie mit Senf-Dip

Zutaten: 12 Personen

1.5 Tüte/n Salzbrezeln (die Kleinen)

900 g Brie

4.5 Ei(er), Größe M

6 EL Mehlerder 5 EL

1.5 EL Senf, süßer

1.5 EL Senf, mittelscharfer

1.5 EL Senf, körniger

450 g Schmand

1.5 TL Honig

0.75 TL Paprikapulver, edelsüßes

Salz und Pfeffer

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Brezeln gut als Penade zerkleinern und in eine Arbeitsschale geben. Brie in Stücke schneiden. Eier in einer Arbeitsschale verquirlen. Mehl in eine Arbeitsschale geben.

Briestücke erst rundum im Mehl wenden, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt in den Brezelbröseln.

Panierte Briestücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten bei 180 Grad backen.

Inzwischen für den Dip alle 3 Senfsorten mit Schmand, Honig und Paprikapulver verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brezel-Brie noch warm mit dem Dip servieren.

Erster Gang:



Bayrische Grießnockerlsuppe

Zutaten für 16 Portionen:

Nockerl:

250 g warme Butter

7 Eier + 1 Eigelb

350g Weichweizengrieß

3.5TL Salz, **½ TL** Pfeffer

½ TL Muskatnuss

Rinderbrühe:

4,5l Wasser

6-8 Rinds-Suppenknochen (ohne Mark)
und / oder **750g** mageres Siedfleisch

500g Suppengemüse (Sellerie, Lauch, Karotten)

3 mittelgrosse Zwiebeln

4 Nelken, **3** Lorbeer, Pfefferkörner, Piment

Alles zusammen ca. 60 min zur Brühe köcheln und anschliessend mit feinem Sieb die Brühe absieben. Das Fleisch kann man 1 Tag später lauwarm mit Meerrettich geniessen.

Als Einlage 4 Karotten putzen, schälen und in ganz feine Würfel schneiden.

Schnittlauch zum Bestreuen fein schneiden.

Butter in eine Schüssel geben und geben die Eier hinzu. Salz und gut schlagen bis es schaumig ist. Anschließend den Weichweizengrieß nach und nach unterrühren, abschmecken und evt. nachwürzen mit Salz und Muskat sowie den Pfeffer. Dann den Teig anschließend für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank und quellen lassen.

Sobald die Grießmasse bereit ist, holen wir sie aus dem Kühlschrank und beginnen, die Nockerl zu formen. Dazu nehmen wir 2 Esslöffel zur Hand und tauchen sie kurz in heiße Brühe – so verhindern wir, dass der Teig anklebt. Mit einem Löffel nehmen wir nun etwas Teig aus der Schüssel und schieben ihn dann auf den anderen Löffel, dann in den Topf.

Damit die Brühe klar bleibt, die Nockerl in etwas gesalzenem Wasser statt in der Brühe 5 Minuten leicht köchelnd garen. Anschließend drehen wir die Temperatur auf niedrige Stufe, damit die Klößchen für 15 Minuten gar ziehen können, ohne zu kochen. Vor dem Servieren die Garstufe probieren!

Die Rinderbrühe nochmals leicht kochen und die feinen Karotten 5min zum Garen hinzugeben. Dann die Brühe in Suppenteller füllen und die heissen Nockerl obendrauf geben. Mit etwas Schnittlauch bestreut servieren.

Hauptgang:



Klassisches Jägerschnitzel mit gebackene Kartoffelstäbchen

Zutaten für 15 Portionen:

2 kg	Champignons, frische
250 g	Speckwürfel, mager
4	Zwiebel(n), klein gehackte
500 ml	Gemüsefond
500 ml	Rahm
2 TL flach	Thymian, getrockneter
3 Bund	Petersilie, fein gehackt
nach Bedarf	Milch
2 TL flach	Salz
½ TL flach	Pfeffer und 1 TL Paprika
15	Schweineschnitzel
500g	Mehl
4	Eigelb
1 Paket	Semmelbrösel
1kg	Butterschmalz

Schnitzel gut trocken, dünn klopfen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika gut würzen. Erst in Mehl, dann im Eigelb und dann im Paniermehl wenden und in Pfanne von beiden Seiten in viel Butterschmalz goldgelb braten. Fertige Schnitzel warm stellen.

Die in dicke Scheiben geschnittenen Champignons unter Rühren in der Pfanne scharf anbraten, bis sie etwas Wasser lassen (meist nach etwa zwei Minuten). Dann sofort aus der Pfanne rausnehmen und aufbewahren.

Mit Fett die Zwiebeln und Speck anschwitzen. Wenn die Zwiebeln leicht bräunen, die Champignons zugeben und schwitzen. Mit Brühe und Sahne auffüllen. Salzen, pfeffern und Thymian zugeben. Die Sauce unter gelegentlichem Rühren deutlich einköcheln. Das dauert bis zu 15 Minuten.

Dann unter Rühren so viel Milch zugeben, bis die Sauce die gewünschte cremige Konsistenz erreicht hat. Die Sauce sollte nicht zu dünn sein und eine rahmige Konsistenz haben. Nötigenfalls sonst andicken. Die Pfanne vom Herd nehmen und drei Viertel der gehackten Petersilie unter die Sauce heben. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Schnitzel auf die Teller geben und mit der Sauce übergießen auf die Sauce geben.

Beilage zum Hauptgang:



Gebackene Kartoffelstäbchen

Zutaten für 15 Portionen:

4 kg grosse, mehligkochende Kartoffeln

Mehl und Maisstärke zum Bestäuben

Salz und Paprikapulver gut vermischt

Erdnussöl zum Fetten des Bleches

Rosmarin zum Garnieren

1. Als Erstes die Kartoffeln schälen und waschen und in ca. 8x8mm dicke Stifte schneiden. Die Kartoffelstifte nochmals abwaschen, damit sich die Kartoffelstärke löst, und anschliessend **gut trocknen**.
2. Damit die Kartoffelstäbchen innen weich und aussen knusprig gelingen, vor dem Backen mit Mehl und Maisstärke (50:50 vermischt) leicht bestäuben.
3. Backblech mit Backpapier auslegen, mit 2 EL ÖL fetten und die Stäbchen auflegen. **Achtung:** Sie dürfen nicht aufeinander liegen und nicht zu nahe beinander.
4. Den Backofen 200 Grad vorheizen. Bei 190 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen. Nach der Hälfte Backzeit alles einmal wenden.
5. Wenn zu hell nochmals 5min länger backen, bis sie goldbraun sind.
6. Die fertigen Kartoffelstäbchen anschliessend mit der Salz-Paprikamischung würzen und zum Jägerschnitzel anrichten. Mit einem Rosmarinzwig garnieren.

Dessert:



Warme Zwetschgen an Glace

Zutaten für 15 Portionen:

30 Zwetschgen

250ml Wasser

10 EL Rohrzucker

1 Stange Zimt

3 Vanilleschoten geschlitzt

1 Pack. Vanillezucker

2 Sternanis,

6cl Rum

Eventuell **1 EL** Maisstärke

30 kleine oder **15** grosse Kugeln Vanilleglace
entspricht **ca 1,5 l**

Schlagrahm

Pfefferminzblätter zum Garnieren

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen.

Das Wasser erhitzen, Zucker und die Gewürze zufügen 3 Minuten einkochen lassen evt. etwas Wasser nachgiessen. Dann die Zwetschgen dazu geben, und für wenige Minuten alles dünsten, bis sich alles schön verbindet und ein Sirup entsteht.

Nicht zu lange dünsten, damit die Zwetschgen ihre Form behalten und nicht zu weich werden (bissfest = fertig).

Warmhalten aber nicht weiter garen!

Eventuell sonst mit etwas Maisstärke ganz leicht andicken. (Um Klümpchen zu verhindern: Nicht Maisstärke in den Sud, sondern erst mit wenig kaltem Wasser verrühren, dann vorsichtig in den Sud zugeben).

Die Eiskugel(n) auf einen flachen Teller geben, daneben je 2 (4 halbe) warme Zwetschgen, 3 Löffel von dem Sirup und ein wenig Rahm. Garniert, sofort servieren!

***Zwischen zwei Zwetschgenzweigen
zwitschern zwei zwitschernde zweisame
Zwitscher-Schwalben.***