

rüebli hacktatschli mit erbsli kartoffelstock



Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen beim Nachkochen
und viel Freude beim Geniessen!

Ihr Küchenteam vom iheimisch Restaurant & Catering

en quete

rüebli hacktätzchli



4 Personen

zutaten rüebli hacktätzchli

- 540g Hackfleisch
grob gemischt
- 100g Rüebli in Julienne
- 1 Ei
- 30g Paniermehl
- Salz
- Knoblauchpulver
- Majoran
- Paprika Edelsüss
- Pfeffer schwarz
- 1.5 EL Senf
- Schnittlauch oder Petersilie

zubereitung rüebli hacktätzchli

Alle Zutaten gut vermengen und zu gleichmässigen Tätzchli formen.
In wenig Öl beidseitig goldbraun anbraten und anschliessend im
Ofen - bei ca. 180 Grad - fertig garen

cognac rahmsauce



4 Personen / ergibt ca. 1 Liter

zutaten cognac rahmsauce

- 1 Schalotte
- 30g Butter
- 2dl Cognac
- 3dl Kalbs- oder Rindsfond
- 5dl Vollrahm
- 1TL Dijon Senf
- etwas Zitronensaft oder Worcestersauce

zubereitung cognac rahm sauce

Schalotten in Butter anschwitzen. Mit Cognac ablöschen, flambieren und anschliessend etwas einkochen lassen.

Den Fond dazugeben und auf etwa ein Drittel reduzieren. Vollrahm begeben und die Sauce leicht köcheln lassen. Mit Dijon-Senf sowie Zitronensaft oder Worcestersauce abschmecken. Zum Schluss kalte Butter einrühren, bis die Sauce schön glänzt.

erbsli kartoffelstock



4 Personen

zutaten kartoffelstock

- 1kg mehlig Kartoffeln
- 80g Butter
- 200-250ml Vollmilch (heiss)
- Salz
- weisser Pfeffer
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 2-3EL Vollrahm oder Crème fraîche

zubereitung kartoffelstock

- Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abgiessen und gut ausdampfen lassen.
- Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse oder ein Passiergerät drücken. Nicht mixen!
- Butter in Flöckchen zugeben und unter die heissen Kartoffeln rühren.
- Die heisse Milch nach und nach unterrühren, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist.
- Mit Salz, weissem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Nach Belieben Rahm oder Crème fraîche unterziehen.

erbsli kartoffelstock



4 Personen

zutaten erbsli pürree

- 240g Tiefkühl Erbsen
- Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer

zubereitung erbsli pürree

- Erbsen in kochendem Wasser blanchieren.
- Die noch warmen Erbsen mit etwas Bouillon fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Erbsenpüree durch ein feines Sieb streichen und sofort kalt stellen, damit die schöne Farbe erhalten bleibt.
- Anschliessend das Erbsenpüree unter den Kartoffelstock rühren, bis eine gleichmässige Masse entsteht.

unsere weinempfehlung

eichberg merlot

Brunner Weinmanufaktur
Eich, Kanton Luzern

Merlot | 90 Pkte. Fallstaff

Dichtes, zugängliches Bouquet mit Aromen von Weichseln und dunklen Beeren mit zart würzigen Spuren. Am Gaumen samtige Tanine, dunkelbeerige Noten mit elegant-harmonischem Abgang.

Rebsorte: Merlot, Pinot Noir



MERLOT
EICHBERG