



Menü vom 28. Oktober 2008

---

Karelische Piroggen

Schweinskoteletts asiatisch

Teigwaren

Schwarzwäldertorte

---

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe: Willy Frey, Max Müller, Heinz Richner

## Karelische Piroggen

Teig:

150 g Roggenmehl
25 g Weizenmehl
1 Teelöffel Salz
1,5 dl Wasser

Roggen- und Weizenmehl sowie Salz mischen, Wasser begeben, zu Teig verarbeiten, Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung (Kartoffelstock):

400 g mehlig kochende Kartoffeln
1 dl Milch
15 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, im Salzwasser (1,5 dl mit 1 Kaffeelöffel Salz) weich kochen. Abgiessen, Wasser vollständig verdampfen lassen, durch Passvite treiben. Milch und Butter begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

*Variante: Stocki verwenden.*

Teig in 12 Stücke teilen, jedes auf wenig Mehl 2 – 3 Millimeter dünn auswallen. – Füllung in die Mitte verteilen, leicht verstreichen. Ränder 1 cm breit einschlagen.

Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 12 – 15 Minuten backen.

Eibutter:

3 Eier, hartgekocht, gehackt
20 g Butter, weich
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
½ Bund Peterli, gehackt

Alles mischen und mit den Piroggen servieren.

## Schweinskoteletts asiatisch

4 Schweinskoteletts (je ca. 180 g)
1 Esslöffel Sojauce
1 Esslöffel trockener Sherry
Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten
½ Teelöffel Salz
1 Esslöffel Margarine oder Butter
1 Zwiebel gehackt
1 kleiner Lauch, in Rädchen
100 g Sojasprossen
1 Esslöffel Sojasauce
½ Teelöffel Rohrzucker
Cayennepfeffer
2 dl Fleischbouillon

½ Esslöffel Maizena
2 Esslöffel Wasser
½ Bund Schnittlauch, geschnitten
Mandelblättchen

Sojasauce, Sherry und Pfeffer mischen, Koteletts damit bestreichen, ca. 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.

Marinade mit Haushaltspapier auftupfen.

Fleisch im heissen Öl beidseitig kurz anbraten, Hitze reduzieren und während ca. 8 Minuten fertigbraten, salzen.

Herausnehmen, zugedeckt warm stellen.

Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, dann Zwiebeln, Lauch und Sojasprossen in der warmen Margarine oder Butter andämpfen, Sojasauce, Zucker, Cayennepfeffer zugeben, mit Bouillon ablöschen.

Das mit Wasser angerührte Maizena dazugiessen, aufkochen, köcheln bis die Sauce leicht gebunden ist. Zu den Koteletts servieren. Schnittlauch und Mandelblättchen darüberstreuen.

### Schwarzwäldertorte

1 Migros-Schoggiboden, 2 x geschnitten.
3 Becher Rahm
Rahmhalter
200 g Crémant-Schokolade
100 g Milkschokolade
1 Glas rote Kirschen, entsteint
wenig Kirsch

Unterster Boden mit Kirschen belegen, ev. mit Saft oder Kirsch beträufeln

2 Becher Rahm mit Rahmhalter steif schlagen,  
100 g Crémant-Schokolade schmelzen (Wasserbad), begeben.

Mit 1/3 dieser Masse den untersten Boden bestreichen.

1 Becher Rahm mit Rahmhalter steif schlagen und den zweiten Boden damit belegen.

Deckel mit 1/3 der Rahm-Schoggimasse bestreichen.

Alle 3 Böden aufeinanderschichten.

Seitenwand mit dem letzten Drittel der Rahm-Schoggimasse bestreichen.

100 g Crémant-Schokolade und  
100 g Milkschokolade fein raffeln, Kuchen und Rand garnieren.

Kuchen kühlstellen.

*Variante: Anstelle von Kirschen können für den Belag auch Birnen aus der Büchse verwendet werden.*