



Kochclub Knoblauchzingge Oberwil

Kochabend von Mittwoch, 21. März 2018

Italienisch wie zu Grossmutterns Zeiten

Rezepte von Hanspeter Eckstein und Peter Hofer

antipasto

Wienerli im Teig

zuppa

Minestrone

secondo piatto

Costoletta di vitello alla milanese
Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce

dolce

Warmer Schokokuchen

antipasto



Wienerli im Teig

Zutaten für 4 Personen

4	Wienerli
300 gr	Blätterteig
2	Eier

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Blätterteig auf Arbeitsfläche ausbreiten. Würzen: mit Knoblauchpulver, Basilikumpulver und / oder geriebenem Käse bestreuen (Variante)
3. Aus dem Teig mit einem Messer ca. 4 cm breite Streifen schneiden.
4. Mit den Teigstreifen die Wienerli umwickeln, sodass nahezu die ganze Wurst mit dem Teig bedeckt ist.
5. Anschliessend den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen und die Wienerli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
6. Ca. 20 Minuten in der Mitte des Backofens backen
7. In Rölleli schneiden und servieren.



zuppa**Minestrone***Zutaten für 4 Personen*

2	Knoblauchzehen
1	Grosse Zwiebel
1	Stange Staudensellerie
1	Grosse Karotte
50 gr	Bohnen (zB. Gesprenkelte)
50 gr	Zucchini
70 gr	Lauch
30 gr	Butter
50 gr	Speck, gewürfelt
50 gr	Tomaten
	Olivenöl
3/4 Lt.	Gemüsebrühe/Hühnerbrühe
1 EL	Tomatenmark
½ Bund	Basilikum frisch, fein gehackt
50 gr	Barmesan
	Salz, Pfeffer
50 gr	Teigwaren (Fusilli, Hörnli, etc.)

Zubereitung

1. Die (gesprenkelten) Bohnen einweichen und ca. 1 ½ - 2 h weich kochen
2. Knoblauch, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Bohnen, Zucchini und Lauch klein schneiden
3. Die Bohnen und die Zucchini in den Topf geben und weitere 4 Minuten braten

4. Den Deckel auflegen und das Gemüse unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten garen
5. Gemüsebrühe, Tomaten, Tomatenmark, Basilikum dazugeben und abschmecken
6. Köcheln, ca. 1 Stunde
7. Die Teigwaren in den Topf geben und nochmals 10 Minuten kochen
8. Vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen

secondo piatto



Costoletta di vitello alla milanese

Zutaten für 4 Personen

4	Koteletten mit Knochen (zB. Schweinskoteletten vom Hals), ca. 250 – 300 gr pro Stück
	Paniermehl, wenn möglich grobes
2 EL	Parmesan gerieben
2 EL	Butter
2 EL	Oliven
1	Zitrone
2	Eier
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das Paniermehl mit Parmesan mischen
2. Die Eier verquirlen
3. Die Koteletts waschen, trocken topfen, mit Salz und Pfeffer würzen
4. Dann die Koteletten zuerst im Ei und darauf mit der Brot-Parmesan-Mischung panieren (kein Mehl, gibt Blödere!)
5. Die Butter mit dem Öl erhitzen, das Fleisch darin 6-8 Minuten auf jeder Seite goldbraun braten
6. Mit Zitronenschnitzen servieren



Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce*Zutaten für 4 Personen*

500 gr	Spaghetti
600 gr	Fleischtomaten
1	Schalotte
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Oregano
	Basilikum
	Salz, Pfeffer oder Gemüsebouillon-Pulver zum abschmecken
	Tomatenmark

Zubereitung

1. Im kochenden Wasser wie üblich die Spaghetti vorbereiten
2. Die Fleischtomaten (ohne Strunk) in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden
3. In einem Topf Öl und Butter heiss werden lassen, die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen
4. Die Tomatenwürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer (ev. Gemüsebouillon) abschmecken
5. Den Rosmarin und den Oregano vom Stiel zupfen, fein kacken und in die Sauce geben
6. Etwas Tomatenmark beigeben

dolce**Warmer Schokokuchen**

Zutaten für 4 oder 6 Personen (siehe Kaffeetassengrösse)

2	Eier
8 EL	Milch (oder 1 dl)
8 EL	Öl (oder 1 dl)
4 EL	Zucker
4 TL	Vanillezucker
6 EL	Kakao
30 gr	Butter
2 TL	Backpulver
6 EL	Nuss-Nougat-Crème (andere Crème, zum Beispiel Erdnusscrème auch möglich)

Zubereitung

1. Zuerst die Butter mit dem Kakao mischen, danach
2. Die ganzen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren sodass ein gleichmässiger Teig entsteht

3. Den Teig in 4 Tassen (Kaffee-Crème-Tassen, 2 dl) oder 6 Tassen (Kaffee-Crème-Tassen, 1,5 dl) füllen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180 Grad (Ober-Unterhitze oder Umluft) ca. 20/15 Minuten (innen noch flüssig) backen. Der Kuchen wird dabei durch das Backpulver aufgehen und etwas über den Tassenrand ragen.

Impressionen





