

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

344. Chochete vom 11.03.2025
mit Choch Holger Voigt

OSTDEUTSCHES MENUE MIT SCHWEIZER ERGÄNZUNG



MENÜ

Apéro

Regionale Spezialitäten mit Champagner

Suppe

Soljanka (würzige Suppe)

Hauptgang

Königsberger Klopse mit Kartoffeln und
Rote-Bete-Salat

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

WEINE

Weiss/Rotwein

Champagner Extra Brut
Francis Orban

Weiss/Rotwein

La Côte AOC Grand Cru Perroy Cuvée 48
Cave de Jolimont

Weiss/Rotwein

Douro DOC Fabelhaft Niepoort
Portugal, 2021

Weiss/Rotwein

Champagner Cuveé Flavie rosé – Grand
Cru
Bernard Pertois

REGIONALE SPEZIALITÄTEN MIT CHAMPAGNER

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 16 Personen)

Menge Zutaten

Ca. 1.1 kg	Regionaler Käse
Ca. 1 kg	Mostbröckli, Knobliwurst, Bauernschübli

ZUBEREITUNG

- Nach Belieben servieren



SOLJANKA (WÜRZIGE SUPPE)

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Koch-/Backzeit: 30 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 16 Personen)

Menge Zutaten

- 1 kg Schweinefleisch (Schulter oder Nacken)
- 500 g Rindfleisch
- 400 g Jagdwurst oder Wiener Würstchen
- 300 g Speck
- 4 Zwiebeln
- 6 Gewürzgurken
- 2 Gläser Letscho (Paprika-Tomaten-Gemüse)
- 4 EL Tomatenmark
- 2 Liter Rinderbrühe
- 1 Liter passierte Tomaten
- 4 EL Soljanka-Gewürz
- 4 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner
- 4 EL Gurkenwasser
- 4 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Zucker nach Geschmack
- 300 g Saure Sahne und frische Petersilie zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1. Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden, Wurst in dünne Streifen oder kleine Würfel. Speck würfeln.
2. Zwiebeln klein würfeln, Gurken in Streifen schneiden.
3. Speck in einem grossen Topf auslassen, Fleisch scharf anbraten, dann Wurst und Zwiebeln hinzufügen und kurz glasig mitdünsten.
4. Tomatenmark einrühren, Letscho und passierte Tomaten dazu geben und mit Brühe aufgießen. Gurkenwasser und Gewürzgurken hinzufügen. Soljanka-Gewürz hinzugeben und gut vermengen.
5. Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Zitronensaft dazugeben.
6. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Mindestens 20 Minuten köcheln lassen.
7. Mit 1 TL saurer Sahne und gehackter Petersilie servieren.

KÖNIGSBERGER KLOPSE MIT KARTOFFELN UND ROTE-BETE-SALAT

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.
Koch-/Backzeit: 30 Min.
Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN FÜR DIE KLOPSE

(für 16 Personen)

Menge Zutaten

2 kg Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein)
4 Eier
4 altbackene Brötchen, eingeweicht und ausgedrückt
4 kleine Zwiebeln, fein gehackt
Salz, Pfeffer,
1 TL Muskat
4 TL Senf
2 TL Salz
1 TL Pfeffer
8 Lorbeerblätter
20 Pfefferkörner
4 Liter Gemüse- oder Fleischbrühe



ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

160 g Butter
160 g Mehl
2 Liter Brühe (vom Kochen der Klopse)
400ml Sahne
8 EL Kapern + 8 EL Kapernflüssigkeit
4 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Zucker

BEILAGEN

3,2 kg Kartoffeln (festkochend)

Für den Rote-Bete-Salat:

1.6 kg Rote Beete, vorgegart
4 kleine Zwiebeln
8 EL Apfelessig
8 EL Sonnenblumen-Öl
4 TL Zucker
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Königsberger Klopse zubereiten:

1. Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken.
2. Zwiebeln fein würfeln.
3. Hackfleisch mit den Brötchen, Zwiebeln, Eiern, Senf, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen.
4. Aus der Masse kleine Klopse formen (ca. walnussgroß).
5. Die Brühe mit Lorbeerblättern und Pfefferkörnern aufkochen, dann die Klopse vorsichtig hineinlegen und ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.
6. Klopse herausnehmen und warmhalten.

2. Kapernsauce zubereiten:

1. Butter in einem großen Topf schmelzen, Mehl einrühren und unter Rühren anschwitzen.
2. Nach und nach mit der heißen Brühe (vom Klopse-Kochen) aufgießen und glattrühren.
3. Sahne, Kapern und Kapernflüssigkeit hinzufügen.
4. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Klopse in die Sauce legen und noch kurz ziehen lassen.

3. Kartoffeln kochen:

1. Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser ca. 20 Minuten garkochen.
2. Abgießen und warmhalten.

4. Rote-Bete-Salat zubereiten:

1. Gekochte Rote Bete in dünne Scheiben oder Würfel schneiden.
2. Zwiebeln fein hacken.
3. Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und mit der Roten Bete und den Zwiebeln vermengen.
4. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESÖßE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Koch-/Backzeit: 20 Min.

Ruhezeit: 60 Min.

ZUTATEN FÜR DIE ROTE GRÜTZE

(für 16 Personen)

Menge Zutaten

- 2 kg gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Erdbeeren, tiefgefroren möglich)
- 400 ml Kirschsafft oder roter Traubensaft
- 400 ml Wasser
- 200g Zucker (nach Geschmack anpassen)
- 4 Pck. Vanillezucker
- 8 EL Speisestärke
- 4 EL Zitronensaft



ZUTATEN FÜR DIE VANILLESAUCE

Menge Zutaten

- 2 Liter Milch
- 4 Vanilleschoten oder 4 Pck. Vanillezucker
- 200 g Zucker
- 8 Eigelb
- 8 EL Speisestärke (optional für eine dickere Sauce)

ZUBEREITUNG

1. Rote Grütze:

1. Die Beeren (falls gefroren) leicht antauen lassen.
2. Kirschsafft, Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einem großen Topf aufkochen.
3. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben.
4. Kurz aufkochen lassen, bis die Masse eindickt.
5. Die Beeren unterheben, kurz ziehen lassen und abkühlen lassen.

2. Vanillesoße:

1. Die Milch in einem Topf erwärmen (nicht kochen).
2. Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel verquirlen.
3. Etwas warme Milch zur Eigelb-Mischung geben und gut verrühren.
4. Die Mischung zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei niedriger Hitze erwärmen, bis die Soße leicht andickt.
5. Falls eine dickere Soße gewünscht ist, die Speisestärke in etwas kalter Milch auflösen und einrühren.
6. Bei Bedarf die Soße durch ein Sieb passieren und warm oder kalt servieren.

Servieren:

- Die Rote Grütze in Dessertgläser oder Schüsseln füllen.
- Mit der warmen oder kalten Vanillesoße übergießen.