

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

348. Chochete vom 8. Juli 2025
mit Guido

SPONTANES SOMMERMENU



MENÜ

Vorspeise

Salat mit Rohschinken, Pfirsich und Thymian

Spaghetti 1

Spaghetti Wodka und Cognac

Spaghetti 2

Gorgonzola-Sauce

Spaghetti 3

Spaghetti Bolognese

Dessert

Fruchtsalat

SALAT MIT ROHSCHINKEN, PFIRSICH UND THYMIAN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 0 Min.
Koch-/Backzeit: 20 Min.
Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

2	Pfirsiche
1 EL	Ahornsirup
2 Zw.	Thymian
100 g	Salat gemischt
100 g	Rohschinken
2 EL	Rotweinessig
1 EL	Ahornsirup
3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

- Pfirsich achteln und entsteinen und in ca. 2 Minuten Braten. Danach die Pfirsiche mit einem Esslöffel Ahornsirup mischen.
- Die Sauce aus Rotweinessig, Olivenöl und Ahornsirup mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Salat waschen und zerzupfen. Mit Rohschinken und Pfirsichschnitzen anrichten und mit Sauce beträufeln.

SPAGHETTI WODKA UND COGNAC

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Koch-/Backzeit: 20 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 8 Personen)

Menge Zutaten

100 g Butter
2 Stück Zwiebel gehackt
8 Stück Knoblauchzinken gepresst
6 EL Tomaten Püree
2 Stück Peperoncini ohne Kernen sehr fein gehackt
5 dl Rahm
2 Stück Bouillonwürfel (ohne Wasser)
4 EL Cognac
6 EL Wodka
8 Stück Oliven klein geschnitten
6 Stück Öltomaten klein geschnitten
2 Stück Tomaten ohne Haut klein gewürfelt



ZUBEREITUNG

- Zwiebel, Knoblauch, Peperoncini und Oliven im Butter andämpfen
- Tomaten, Öltomaten und Tomatenpüree dazugeben und leicht mitdämpfen
- Mit Rahm ablöschen und Bouillonwürfel dazugeben
- Mit Cognac und Wodka ablöschen

GORGONZOLA-SAUCE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 0 Min.

Koch-/Backzeit: 30 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

2 EL	Olivenöl
2	Zwiebel, fein gehackt
2 dl	Weisswein
5 dl	Halbrahm
400 g	Gorgonzola
4 TL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer und Muskat



ZUBEREITUNG

- Zwiebel mit Olivenöl andämpfen und mit Weisswein ablöschen.
- Rahm dazugeben und ca. 3 Minuten auf kleiner Flamme köcheln.
- Gorgonzola würfeln und in der Sauce schmelzen und den Zitronensaft dazugeben.
- Sauce abschmecken

SPAGHETTI BOLOGNESE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: 90 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 8 Personen)

Menge Zutaten

- 1 Kg Hackfleisch nicht fettig ½ Rind- und ½ Schweinefleisch
- 12 EL Olivenöl
- 3 Zwiebeln, fein gehackt
- 5 Knoblauchzehen, gepresst
- 200 g Rüebli, in kleinen Würfel
- 180 g Sellerie, in kleinen Würfel
- 180 g Lauch, ganz fein in Ringen
- 2P Stück roter Chili, entkernt, fein gehackt
- 140 g Tomatenpüree
- 30 g Mehl
- 4 Stück Tomaten, enthäutet, entkernt und gewürfelt
- 600 g Pellati, Tomaten gehackt
- 2 Stück Lorbeerblätter
- 5 dl Rotwein, schwer
- ½ TL Zimt
- 2 TL Zucker
- 1.2 L Fleischbouillon
- 2 Zw. Rosmarin, in einem Sieb
- ½ Bd italienischer Peterli, in einem Sieb
- 1 TL Basilikum, Majoran und Oregano
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ½ Bd Basilikum



ZUBEREITUNG

- 6 Esslöffel Öl in einer grossen Bratpfanne gut warm werden lassen die gehackten Zwiebeln und die gepressten Knoblauchzehen begeben, gut andämpfen. Das verkleinerte Gemüse, mit den roten Chili begeben und gut mitdämpfen. Danach in eine hohe Pfanne um leeren und beiseitestellen.
- 6 Esslöffel Öl in der benutzten Bratpfanne gut heiss werden lassen und das Hackfleisch anbraten, das Tomatenpüree begeben und mitbraten und das Mehl drüber verstreuen und ebenfalls noch kurz mit den gehackten Tomaten unter die Masse einrühren, danach die Hitze reduzieren. Den Wein dazu giessen und ganz einkochen lassen.
- Während dieser Zeit Zimt und Zucker begeben und das Fleisch in die beiseite gestellte hohe Gemüsepfanne um leeren, mit dem Gemüse gut vermischen und bei mittlerer Hitze weiter kochen.

Die Pellati, Lorbeerblätter, Peterli und Rosmarin im Sieb beifügen und gut einrühren die Bouillon schrittweise dazu giessen und rühren sowie weiterkochen lassen danach mit Basilikum, Majoran, Oregano sowie Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken die Hitze reduzieren und ca. 60 Minuten leicht einköcheln lassen.