

**Argentinische Fleischkrapfen**

Zubereitungszeit:	2 Stunden
Kochzeit:	10 - 15 Minuten
Menge fuer:	45 - 50

Argentischi Spezialität die auch in anderen südamerikanischen Ländern zubereitet wird. In Uruguay gibt es spezielle Empanaderias.

**Zutaten**

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	500	g	Hackfleisch	
2	2	EL	Olivenöl	
3	1.5	Stk	Zwiebel	
4	1000	g	Blätterteig	
5	3	Stk	Knoblauchzehen	
6	1	TL	Kreuzkümmel	
7	45	Stk	eingeweichte Rosinen	
8	3	Stk	hartgekochtes Ei	
9	2	Stk	Ei für	
10	10	Stk	schwarze Oliven	
11	1	TL	Salz	
12	1	TL	Oregano	

**Zubereitung**

- Das Fleisch mit dem Kreuzkümmel und Salz würzen und zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch braten. Nach dem Braten das Hackfleisch ein paar Stunden abkühlen lassen und den Saft abtropfen lassen.
- Blätterteig auswallen und runde Scheiben (Grösse nach Belieben) ausstechen. Das Fleisch, ein Stückchen Ei, eine Rosine und eine Olive auf eine Seite legen.
- Taschen mit Eigelb bestreichen. Auf einem Backpapier im vorgeheizten Ofen (180 - 200 g), dauert es ca. 10 - 15 Minuten bis die Oberfläche eine schöne dunkelgelbe Farbe bekommt.



Zubereitungszeit:	30 Minuten
Kochzeit:	30 Minuten
Menge fuer:	4 Personen

Leckere Herbstspezialität.

## Zutaten

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	1	Stk	Blätterteig rund ausgewallt	Durchmesser 33cm
2	800	g	Mangold mit Kraut	
3	2	Deziliter	Rahm	
4	2	Stk	Eier	
5	0.5	TL	Aromat	oder Salz
6	1	Prise	gemahlene Koriandersamen	
7	1	TL	milder Curry	
8	3	Prise	Muskatnuss	kann auch weggelassen werden, und individuell separat daraufgerieben.
9	30	g	Speckwürfel, Rauchwurst, etc.	optional
10	1	TL	Origano	
11	250	g	Käse	Vorteilhaft rezent, z.B. Gruyère
12	1	Prise	Kreuzkümmel gemahlen	
13	4	Stk	Konlauchzehen	durch Knoblauchpresse drücken
14	1	Stk	Bouillowürfel	
15	4	EL	Paniermehl (saugt überschüssige Flüssigkeit auf)	

## Zubereitung

1	Ofen vorheizen auf 180 Grad
2	Ganzen Mangold inkl. Kraut in 2cm breite Streifen schneiden und waschen
3	Mangold ca. 10 Minuten in 1 1/2 Liter Wasser mit einem Bouillowürfel gewürzt, kochen, dann im Sieb abtropfen lassen
4	Eier, Käse, Gewürze, Rahm, Knoblauch, Paniermehl gut vermischen.
5	Mangold mit ober Masse gut vermengen und auf Blech streichen. Schnell arbeiten und Blech sofort in vorgeheizten Ofen
6	Ca. 30 Minuten im Ofen lassen.
7	Servieren, nach Gutdünken nachwürzen mit Pfeffer, Muskatnuss.

Zubereitungszeit:

Kochzeit:

Menge fuer:

2 Tassen Mehl auf 1 1/8 Tasse Wasser. 3 Minuten kneten. Wenn zu trocken 1 - 2 TL Wasser beifügen.

Tel. Herr Brundold 624 24 00 14.9. reserviert 19.00 - 21.00

Fleisch bei Wirth bestellen (13.80 kg), Koriander bestellen, Auberginen bestellen.

**Zutaten**

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	12	kg	Maismehl	3 - 4 Tortillas (200 g Teig)
2	7	kg	Hackfleisch gemischt	80 g Person (100 Nicht-Vegi)
3	3	kg	Linsen	40 g Person (120 Personen)
4	3	ml	Öl	
5	8	kg	Champignons	50 g Person (120 Personen)
6	10	Stk	Gurken ungeschält (a 500 g)	35 g Person
7	6	kg	Tomaten	50 g Person
8	6	ml	Sauerrahm / Joghourt / Magerquark	50 g Person
9	3	Bund	Koriander	
10	2	kg	Zwiebeln (im Fleisch)	10 g Person
11	5	kg	Auberginen	30 - 50 g Person
12	8	Bund	Kräuter	
13	1000	ml	Scharfe Sauce	
14	700	ml	Gas	
15	2	Stk	Knoblauch	
16	5	Stk	Eisbergsalat	
17	1	-	Unvorhergesehenes & Transport	

Zubereitungszeit: 1 - 2 Stunden

Kochzeit:

Menge fuer:

Diverse Leckereien welche im Baskenland serviert werden. Pinchos sind analog zu den Tapas kleine Häppchen, welche in einer riesigen Vielfalt serviert werden. Es handelt sich um eine eigentliche Miniaturküche und den Kreationen sind keine Grenzen gesetzt.



Zubereitungszeit:

Kochzeit: 30 Minuten

Menge fuer: 4 Personen

Pro Person sind je nach Vorspeise 2 - 3 Rollen zu rechnen, was etwa 16 - 24 Häppchen gibt. Werden auch noch einige Nigiri gemacht, dann reichen normalerweise 2 Rollen pro Person.

## Zutaten

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	440	ml	Wasser	
2	5	EL	Japanischer Reisessig	
3	2	EL	Zucker	
4	0.5	TL	Salz	
5	1	Stk	Rettich, eingelegter Rettich	
6	2	Stk	Eier für Omelette	
10	50	g	Makrele	
12	1	Tube	Wasabi	
13	50	ml	Nikkoman Sojasauce	
14	20	g	gerösteter Sesam	
15	100	g	Lachs, oder Salm	
16	500	g	Japanischer Rundkornreis (ergibt ca 10. Rollen)	
17	10	Stk	Kombu Blätter (Seetang) (normalerweise 5 Stück pro Paket)	
19	1	Glas	weisse Spargeln lang	
21	50	g	Garnelen / Crevetten	
22	100	g	Thunafisch	
23	1	Stk	Stangengurke	
24	3	Stk	Shitakee Pilze, Champignons	
25	1	Bund	Frühlingszwiebeln, Schnittlauch	

## Zubereitung

1	Reis in einem Sieb Waschen, bis Wasser nicht mehr trüb ist
2	Reis ca 30 Minuten stehen lassen, damit er abkühlen kann
3	Kombu-Blätter in Stücke schneiden
4	Reis in Reiskocher oder Topf kochen
5	Kombu Blätter entfernen
6	Zucker, Essig und Salz verrühren und mit Reis vermischen
7	Reis in eine Schale geben und sanft abkühlen lassen.
8	Zutaten für Sushi zuschneiden, rohe Garnelen kurz kochen, Pilze anbraten, Omelette zubereiten, etc.

**Pan con Tomate**

Zubereitungszeit:

Kochzeit:

Menge fuer:

---

**Zutaten**

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	2	Stk	reife Tomaten	man muss diese gut schälen können.
2	100	ml	Olivenöl	
3	0	-	Meersalz	
4	0	-	Toastbrot	

**Zubereitung**

- 1 Tomaten schälen und in kleine Würfel zerschneiden
  - 2 Olivenöl dazugeben und vermischen
  - 3 Toastbrot vorbereiten
  - 4 Die Mischung mit einem Löffel aufs Toastbrot geben und etwas salzen.
  - 5 Als Toastbrot eignet sich auch Brot vom Vortag. Es wird im Toaster wieder wunderbar knusperig.
-

Zubereitungszeit:

Kochzeit:

Menge fuer:

## Zutaten

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	1	Hand vol	frische Minzenblätter	
2	1	EL	Mayonnaise	
3	1	EL	Sesampaste	
4	4	Scheibe/	Roggenbrot	
5	2	Stk	Tomaten	
6	0	-	Salz und Pfeffer	

## Zubereitung

- 1 Brot toasten und mit der Mayonnaise und der Sesampaste bestreichen. Die Tomaten und Pfefferminzblätter drauf legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sesam und Tomaten sind eine tolle geschmackliche Kombination.