

# Ratatouille



17. Oktober 2017

Koch Verantwortliche:

Christian Holzmann  
Udo Zukowski

# Ratatouille



## Menue

**Basler Mehlsuppe**

**\* \* \* \***

**Stunggis**

**\* \* \* \***

**Zwetschgen-Strudeltaschen**

# Vorspeise

## Basler Mehlsuppe



### Zutaten für 4 Personen

5 Esslöffel Mehl  
60 g Butter oder Margarine  
1 Zwiebel, in Streifen  
1 Liter Fleischbouillon, kalt  
100 g Käse, z.B. Greyerzer

Mehl im Brattopf bei guter Hitze, unter Rühren, haselnussbraun rösten, leicht abkühlen lassen. Die 60 Gramm Butter oder Margarine begeben mit dem Mehl vermischen. Die Zwiebel begeben und eine Minuten mit dämpfen. 1 Liter Fleischbouillon kalt begeben unter Rühren aufkochen. 20 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich rühren.

100 Gramm geriebener Greyerzer separat servieren.

# Hauptspeise

## Stunggis



## Zutaten

Bratbutter  
600 g Rindsvoressen  
1 Teelöffel Salz  
Pfeffer, Fleischgewürze  
1 Zwiebel in grobe Stücke  
500 g Gemüse grob geschnitten

Das Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter oder Bratcrème anbraten, herausnehmen und würzen. Zwiebeln und das Gemüse im Fett kurz anbraten. Das Fleisch zugeben, mit der Bouillon ablöschen. Muskatnuss und Kräuter zugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde schmoren.

Die Kartoffeln zugeben, ca. 30 Minuten fertig garen.

Stunggis in vorgewärmte Suppenteller verteilen, Flüssigkeit dazugiessen, garnieren.

Je nach Saison anderes Gemüse verwenden.  
Schweinefleisch durch Rind- oder Lammfleisch ersetzen.

# Dessert

## Zwetschgen-Strudelkissen

### Zutaten für 4 Stück

#### Strudelteig

120 g Mehl  
¼ TL Salz  
125 gr Halbfettquark  
½ EL Wasser  
½ EL Weissweinessig

#### Belag

20g Butter  
3 EL Haselnüsse, grob gehackt  
2 EL grobkörniger Rohzucker  
500g Zwetschgen, in Schnitzen  
50 g Butter kalt, in Stücke

#### Backen

Puderzucker zum Bestäuben

#### Strudelteig

Mehl, Salz mischen, Quark, Wasser, Essig begeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten! Teig vierteln auf wenig Mehl auswallen. Je ca. 20 cm Durchmesser.

#### Belag

Nüsse auf die Mitte der Teigronellen streuen. Zwetschgen darauf verteilen. Dabei ein Rand von vier cm frei lassen. Butter und Zucker darauf verteilen. Teigrand über die Zwetschgen legen.

#### Backen

Ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen. Mit Puderzucker bestäuben.