



# Menü-Empfehlung Aus Grossmutter`s Küche

Sehen • Erleben • Geniessen

Der Männer-Kochclub „Kochfreunde zum Thurm“ wurde in Olten im Jahre 1998 gegründet. Seit 2011 begrüßen wir regelmäßig einmal im Monat die leidenschaftlichen Hobbyköche in unserem Küchenstudio in Schönenwerd.

Hier gehen die aktuell 12 Mitglieder jeden Alters Ihrer Passion nach, zelebrieren gemeinsam das Zubereiten von Speisen, denken sich neue Gerichte passend zum Jahresmotto aus, verbringen gesellige Stunden.

Das schult nicht nur die Kochkenntnisse, die Mitglieder pflegen so auch Ihre Freundschaft und Kameradschaft. Mit Ihren Familien veranstalten die Kochfreunde im Sommer einen Grillabend und am Ende des Jahres treffen sich die passionierten Hobbyköche zum grossen Abschlussdinner.

Haben Sie Interesse und möchten Kontakt mit den Kochfreunden aufnehmen? Herr Berchtold steht gerne für Ihre Anfragen zur Verfügung. [fritzberchtold@bluewin.ch](mailto:fritzberchtold@bluewin.ch)

*Kochfreunde zum Thurm*

## MENÜ

**Apéro**

CHNOBLIBROT

**Hauptgang**

FELCHENRÖLLCHEN  
MIT RAHMLAUCH

**Dessert**

GROSSI`S  
LEBKUCHEN



THURGAUER  
SÜSSMOSTCREME

®

**D**

**Dick Küchen**



**Der Kochclub empfiehlt:**  
Weisswein - Weingut Kraenzelhof, Südtirol  
Trauben: Muscaris, Sauvignier gris,  
Chardonnay

Rotwein - Weingut Terlan „St. Magdalener“  
Trauben: Vernatsch, Lagrein

## Aus Grossmutter`s Küche

### CHNOBLIBROT

#### Zutaten

2 Baguette • 200g Butter weich • 8 Knoblauchzehen •  
2 Bund glattblättrige Petersilie • 2 TL Paprika • 2 TL Curry  
1/2 TL Cayennepfeffer • 2 TL Salz

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Brot quer halbieren.  
Butter in eine Schüssel geben, Knoblauch schälen & fein  
dazureiben. Petersilie klein schneiden, mit den Gewürzen  
mischen. Kräuterbutter auf die Brothälften streichen, auf  
ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 5 min in  
der obersten Schiene des Backofens backen. Lauwarm  
servieren.

### FELCHENRÖLLCHEN MIT RAHMLAUCH

#### Zutaten

500g Felchenfilets, ohne Haut • Saft 1/2 Zitrone  
Salz & Pfeffer • 1 Kräuterfrischkäse • 1 EL Rahm

Rahmlauch: 1 EL Butter • 1 kleine Zwiebel • 500g Lauch  
100g Rahm • Zitronensaft • Salz & Pfeffer

Die Felchenfilets mit dem Zitronensaft beträufeln, 5 bis  
10 min marinieren. Mit Salz & Pfeffer würzen. Frischkäse  
mit Rahm glatt rühren, auf die Filets streichen, einrollen  
und mit einem Zahnstocher fixieren.

## MENÜ

### Apéro

CHNOBLIBROT

### Hauptgang

FELCHENRÖLLCHEN  
MIT RAHMLAUCH

### Dessert

GROSSI`S  
LEBKUCHEN



THURGAUER  
SÜSSMOSTCREME



**Dick Küchen**





Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Gratinform mit Butter einfetten. Für das Gemüse die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Lauch putzen, in Streifen schneiden. Die Zwiebel in der Butter andünsten, mit dem Rahm ablöschen. Das Gemüse knackig garen. Mit Zitronensaft, Salz & Pfeffer abschmecken. In der Gratinform verteilen. Die Felchenröllchen darauf legen. Mit Alufolie zudecken. Für ca. 25 min im Backofen auf der mittleren Schiene pochieren.

### **GROSSI´S LEBKUCHEN & THURGAUER SÜSSMOSTCREME**

#### **Zutaten Lebkuchen**

350g Zucker • 4 EL Schokoladenpulver • 2,5 dl Halbrahm  
4 dl Milch • 1 Pck. Lebkuchengewürz (20g) • 400g Mehl  
1 Pck. Backpulver (15g) • nach Belieben: Anis

Alle pulvrigen Zutaten mischen und mit der Milch vermengen. Mischung auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 45 min backen. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

#### **Zutaten Süssmostcreme**

10dl Apfelsaft • 2 Bio-Zitronen (Abrieb / 1/2 Saft)  
2 EL Maizena • 8 frische Eier • 140g Zucker • 2dl Rahm

Apfelsaft mit allen Zutaten (bis auf den Rahm) verrühren. Bei mittlerer Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, von der Kochstelle nehmen, ca. 2 min weiter rühren. Creme durch einen Sieb in eine Schüssel gießen, auskühlen und ca. 1h kühl stellen. Schlagrahm unter die Creme ziehen.

## **MENÜ**

### **Apéro**

**CHNOBLIBROT**

### **Hauptgang**

**FELCHENRÖLLCHEN  
MIT RAHMLAUCH**

### **Dessert**

**GROSSI`S  
LEBKUCHEN**



**THURGAUER  
SÜSSMOSTCREME**

®

**D**

**Dick Küchen**