

Spezialthema Einmachen

Hans und Peter, 16. August 2016



Anmerkungen zum gewählten Menü

Das Haupttheema Einmachen beansprucht unsere ganze Zeit, so dass wir uns heute Abend etwas kochen, das uns zwar schmecken wird, aber wenig Kochzeit beansprucht.

Jeder Chuchimaa bereitet eines der Einmachrezepte und stellt so viel her, dass es 10 Gläser gibt: soviel, dass jeder ein Glas von jedem Rezept mit nach Hause nehmen kann. Die einfacheren Einmachrezepte wie Tomatensauce und Salsa Mexicanae werden zusammen genommen. Mengenliste ist im Anhang.

Zum Apéro und um den ersten Hunger zu stillen wird Peter Tomatencrostini vorbereiten. Als Hauptgang ein Entrecote Double mit bratkartoffeln und dem beim Einmachen zubereiteten Ratataouille. Das Nachtessen wird von Peter zubereitet, ein Rezept gibt es nicht, er kocht nach folgenden Stichworten:

Entrecote à ca. 400 g in Fettstoff je Seite 4 Minuten anbraten. Auf einem Gitter im Ofen bei 120 Grad einschieben und die Temperatur auf 85 Grad reduzieren. Ca. 30 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln halbieren und in Salzwasser 4-5 Minuten blanchieren. Ofenblech leicht mit Olivenöl bedecken, im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen das Öl erhitzen. Schnittstellen der Kartoffeln auf das Öl legen und im Backofen gute 20-30 Minuten bräunen lassen, mit grobem Salz bestreuen.

Entrecote aus dem Ofen nehmen, 3-4 Minuten rasten lassen und schräg in 1 cm breite Scheiben schneiden. Etwas Olivenpaste (Tapenade) darüber streichen und mit halbierten Datteltomaten belegen. Kartoffeln und Ratatouille dazu reichen.

Ablauf	Zeit bis ca.
Besprechung	19.00 h
Einmachen	21.00 h, anschliessend im Backofen sterilisieren
Hauptgang	ca. 21.15