

«Manchmal ziehen Wolken über den Himmel.
Doch bedenke: Ein Lächeln, ein strahlendes Gesicht
macht mehr Freude als dauernder Sonnenschein.»



Die Rezepte zum Sommerfest

vom 12. August 2012





Liebe Leserinnen, liebe Leser

1996 wurde vom damaligen insieme Vorstand beschlossen, die bisherigen verschiedenen Samichlausfeiern durch ein Sommerfest zu ersetzen. Dieses Fest sollte ungezwungene Begegnungen zwischen unseren Vereinsmitgliedern, den Menschen mit Behinderungen, den arwo Angestellten sowie des insieme Vorstandes ermöglichen. So kam es, dass alternierend mit dem arwo Wohnheim, das seinerseits seit der Eröffnung

ein Sommernachtsfest für seine Bewohnerinnen und Bewohner veranstaltet, das insieme Sommertagsfest alle zwei Jahre stattfindet.

Der Vorstand von insieme Region Baden-Wettingen freut sich sehr, in diesem Jahr wieder ein insieme Sommertagsfest im arwo Wohnheim durchführen zu können. Vor zwei Jahren waren wir anlässlich des 50 Jahr-Jubiläums unseres Dachverbandes zu Gast auf dem Kirchplatz in Baden, dieser Anlass war auch der Öffentlichkeit zugänglich.

Bereits zum vierten Mal werden wir von den Wettinger Chuchimanne bekocht. Wir danken den beteiligten Köchen ganz herzlich für das hervorragende Essen, das sie unseren Gästen anbieten, und für ihr grosses Engagement für unser Sommertagsfest.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und anregende Gespräche.

Christoph Heule, Präsident
insieme Region Baden-Wettingen

insieme Vereinigung zur Förderung Behinderter Region Baden-Wettingen

St. Bernhardstr. 38, 5430 Wettingen
Tel. 056 437 48 88, Fax 056 437 48 89
www.insieme-baden-wettingen.ch
PC-Konto 50-15988-2

Kochen ist unser Hobby.

Vor einigen Jahren haben wir Hobbyköche eine Möglichkeit gesucht, uns für Benachteiligte zu engagieren. Das Sommerfest der insieme ist für uns eine schöne Gelegenheit mit einem reichhaltigen und feinen Buffet für strahlende Gesichter zu sorgen.



Ein ganz besonderer Dank gilt den vielen Spendern, Unternehmen und Privatpersonen aus Wettingen und Umgebung, die mit ihren Beiträgen den Einkauf der Lebensmittel ermöglicht haben. Danken möchte ich auch dem guten Dutzend Kollegen, die ab dem Freitagabend im Frondienst am Herd stehen und für die vielfältigen Menüs rüsten, kochen und backen.

Von den reichhaltigen Buffets mit den sommerlichen Gerichten waren die Behinderten und deren Angehörige jeweils begeistert. Mit einigen Anpassungen bereiten wir auch in diesem Jahr wieder ein Kaltes-, Warmes sowie ein Dessertbuffet. Die Rezepte dazu haben wir in diesem Heft zusammengestellt und mit Bildern früherer Sommerfeste geschmückt.

Seit dem Oktober 1990 kochen wir Chuchimanne einmal im Monat in der Hauswirtschaft der Bezirksschule Wettingen. Aus Spass am Kochen und dem geselligen Beisammensein pflegen wir einen Stil, den wir als: Kochen für Gäste mit Spezialitäten aus allen „Herren Ländern“ bezeichnen.

Immer wieder erhalten wir Anfragen um für Anlässe zu kochen, wir sind aber Hobbyköche und keine Caterer. Deshalb lehnen wir solche Anfragen in aller Regel ab. Gerne engagieren wir uns einmal im Jahr für die Gemeinschaft, sei es für das Risotto an der 1. Augustfeier der Gemeinde, für das Gluri Suter-Huus oder die insieme. An Schweizermeisterschaften haben wir erfolgreich teilgenommen oder präsentieren uns an Schaukochen.

Viel Spass beim Nachkochen
und en Guete.

Hans Utz



Apero

Brotteig

1 kg	Weissmehl
30 g	Salz
40 g	Hefe
700 g	Wasser

Pizzateig

20 g	Olivenöl
------	----------

Zopfteig

50 g	Butter
20 g	Eigelb unterrühren

Hefe in etwas warmem Wasser mit einer Prise Zucker und wenig Mehl auflösen, 20-30 Minuten aufgehen lassen. Alle Zutaten vermischen und während 8-10 Minuten gut kneten.

Teig eine gute Stunde zugedeckt bei Raumtemperatur aufgehen lassen, etwas kneten, in Form geben und nochmals 45 Minuten gehen lassen.

In den auf 300 Grad C vorgeheizten Backofen schieben, etwas Wasser einschiessen und je nach Dicke des Laibes bis 45 Minuten bei 180 Grad C ausbacken.



Speck- und Tomatenbrot

Brotteig

800 g	Zopfteig
-------	----------

Speckbrot

50 g	feingehackte Zwiebeln
80 g	Speckwürfel

Tomatenbrot

100 g	getrocknete Tomaten
-------	---------------------

Die Zwiebeln mit den Speckwürfeln gut anbraten und erkalten lassen. Tomaten 10 Minuten wässern, abtropfen lassen und in Stücke schneiden.

Teig halbieren, in die eine Hälfte die Zutaten für das Speckbrot unterkneten und in die andere Hälfte die getrockneten Tomaten.

Runde „Wurst“ von ca. 5-6 cm Dicke formen und in eine eingemehlte Pastetenform legen. Nochmals 30 Minuten gehen lassen. Mit Wasser bestreichen und in den auf 250 Grad C vorgeheizten Backofen einschieben, Wasser einschiessen, bei 180 Grad C gute 20-30 Minuten fertigbacken.

Chnoblibrot

1	Baguette (400 g)
100 g	Butter
10 g	Knoblauch (nach Belieben mehr)
	Salz, etwas Aromat

Knoblauch schälen und in warme Butter pressen. Mit Salz und Aromat pikant abschmecken und über Nacht ziehen lassen.

Baguette längs halbieren und Knoblauchbutter flächig einstreichen.

Brotscheiben im auf 220 Grad C vorgeheizten Backofen backen, bis der Butter vollständig geschmolzen resp. auf der Oberfläche leicht angeröstet ist. Anschliessend in kleine Scheiben schneiden und servieren.

Kaltes Buffet

Insalata Caprese

300 g Tomaten (San Marziano)
80 g Mozzarella
frischer Basilikum

Dressing

10 g Zitronensaft
12 g Olivenöl
Salz
Pfeffer

Tomaten halbieren und dann quer in feine Scheiben schneiden. Auf einem Teller eine Rosette legen, die einzelnen Scheiben sollen sich dabei etwas überlappen. Mozzarella in der Röstiraffel reiben und über die Tomaten verteilen. Mit Basilikumbältern garnieren und am Schluss mit Pfeffer bestreuen. Dressing kurz vor dem Servieren darüber träuffeln.



Gurkensalat

400 g Salatgurke
Dressing
20 g Essig
20 g Sonnenblumenöl
8 g Mayonnaise
2 g Senf
10 g gehackte Zwiebeln
Salz
Pfeffer

Gurke schälen und in feine Rädchen hobeln. Dressing mischen und 10 Minuten vor dem Servieren darunter mischen.



Grüner Bohnensalat

350 g Bohnen aus der Dose
50 g rote Zwiebeln
Dressing
20 g Sonnenblumenöl
30 g Apfelessig
5 g Senf
10 g Mayonnaise
15 g Rahm
Salz
Pfeffer

Bohnen unter fließendem Wasser abspülen und für etwa 20 Minuten wässern.

Zwiebeln schälen und in feine Halbringe schneiden. Dressingzutaten mischen und mit den Zwiebeln zu den Bohnen geben.

Pouletsalat an Currysauce

250 g	Pouletbrüstli
5 dl	Hühnerbouillon
40 g	Ananas-Scheiben
40 g	Maiskörner (Dose)
30 g	rote Peperoni
40 g	Apfel, geraffelt

Dressing

20 g	Mayonnaise
8 g	Currypulver
etwas	Worchestersauce
etwas	Zitronensaft
15 g	Kaffeerahm

Pouletbrüstli in Hühnerbouillon für mindestens 30 Minuten simmern lassen, im Sud auskühlen.

Fleisch in 5 mm breite Scheiben schneiden. Peperoni blanchieren und klein würfeln.

Ananas, Maiskörner, Pouletscheiben und den geschälten und geraffelten Apfel in eine Schüssel geben. Die Mayonnaise, Curry, einige Spritzer Worcester-Sauce, Zitronensaft und den Kaffeerahm verrühren. Mit den übrigen Zutaten mischen und 1 Stunde ziehen lassen.

Die Bouillon für eine Suppe beiseitelegen.

Vitello tonnato

(10 Portionen)

1000 g	Kalbfleisch zum Sieden
300 g	Weisswein
500 g	Hühnerbouillon
1	Lorbeerblatt
10	zerdrückte Pfefferkörner
	Salz

Thon-Sauce

200 g	weisser Thon
100 g	Mayonnaise
5	Sardellenfilets
10 g	Kapern
	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer und Worchestersauce

Bouillon und Weisswein in einer Pfanne aufkochen, Fleisch und Gewürze begeben und knapp unter dem Siedepunkt (65-70 Grad C) für 1 ½ Stunden ziehen lassen. Im Sud erkalten lassen.

Alle Saucenzutaten mixen. Dann soviel Sud begeben, bis eine sämige Sauce entsteht, abschmecken. Kalbfleisch in möglichst dünne Scheiben schneiden und ziegelartig anrichten. Mit der Sauce nappieren und mit Kapern garnieren.

Die Bouillon für eine Suppe beiseitelegen.





Lollo-Rosso-Salat mit Sellerie und Birnen

Salat

180 g	Lollo Rosso (oder andere feste Blattsalate)
80 g	Staudensellerie (feine Triebe)
2	hart gekochte Eier
80 g	Birnen
15 g	Zitronensaft

Dressing

20 g	Sherryessig
8 g	Senf
	Salz, Pfeffer
20 g	Sonnenblumenöl

Lollo Rosso waschen, putzen und zerpfücken. Staudensellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Birnen halbieren, das Kerngehäuse ausschneiden. Das Fruchtfleisch in feine Spalten schneiden, sofort mit Zitronensaft beträufeln. Eier schälen und vierteln. Sherryessig, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren, Öl tropfenweise unterschlagen.

Lollo Rosso, Sellerie und Birnen in einer Schale anrichten. Mit den Eiern garnieren.

Maissalat

300 g	Sweetmais (Dose)
30 g	Erbsen
30 g	rote Peperoni
30 g	Essiggurken

Dressing

12 g	Sonnenblumenöl
20 g	Essig
25 g	Mayonnaise
	Curry, Salz
	Pfeffer

Mais gut auswaschen und für etwa 20 Minuten wässern (Dosengeschmack auswaschen), anschliessend abtropfen lassen. Tiefkühlerbsen weichkochen, solche aus der Dose wie den Mais wässern. Peperoni und Essiggurken in kleine Würfel schneiden. Dressing mischen und das Gemüse darunter ziehen.

Rüebli Salat

400 g	Rüebli
-------	--------

Dressing

10 g	Zitronensaft
20 g	Kaffeerahm
	Streuwürze

Rüebli schälen und fein raffeln. Zitronen und Streuwürze darunter mischen und gute 10 Minuten ziehen lassen. Rahm darunter mischen und im Kühlschrank ziehen lassen.

Teigwarensalat

100 g	Hörnli
40 g	Salatgurke
30 g	Emmentaler
30 g	Schinken
30 g	Rüeblijulienne
30 g	Erbsen
30 g	Maiskörner

Dressing

30 g	Sonnenblumenöl
30 g	Essig
10 g	Senf (evtl. grobkörniger Dijon)
	Salz
	Pfeffer

Teigwaren in genügend Salzwasser al Dente kochen und mit kaltem Wasser abbrausen, auskühlen lassen. Erbsen und Rüeblijulienne blanchieren und erkalten lassen. Schinken und Emmentaler in kleine Streifen schneiden. Gurke in Julienne schneiden und zusammen mit dem Mais und den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben. Dressing mischen und pikant abschmecken. Die Hälfte unter den Salat mischen und ziehen lassen. Vor dem Anrichten die andere Hälfte des Dressings darunterheben.



Kartoffelsalat mit Gurken

250 g	Kartoffeln
80 g	Salatgurke

Dressing

20 g	Bouillon
20 g	Weinessig
20 g	Sonnenblumenöl
	Salz
	Pfeffer

Kartoffeln weich kochen und über Nacht kalt stellen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Mit heisser Bouillon beträufeln und einziehen lassen. Gurken schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Alle Zutaten für das Dressing untereinander rühren. Mischen und servieren.



Tzatziki

300 g	Salatgurke
250 g	griechischer Joghurt
10 g	Knoblauch
30 g	Öl
20 g	Essig
	Salz
	Pfeffer

Gurken auf einer Röstiraffel raspeln. Mit Salz bestreuen, ziehen lassen und dann gut ausdrücken.

Den gepressten Knoblauch, Essig und Joghurt zugeben und mischen. Schliesslich Öl darunter schlagen. Mit Salz und nach Belieben mit etwas Pfeffer abschmecken, ausgedrückte Gurken unterrühren.

Griechischer Salat mit Feta

Halber	Kopfsalat oder anderer Salat
100 g	Salatgurke
60 g	Tomate
60 g	grüne Peperoni
30 g	Zwiebel
10	rote Oliven
80 g	Feta

Dressing

30 g	Olivenöl
15 g	Rotweinessig
15 g	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer

Blattsalate waschen, Rippen entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Salatgurke und Zwiebeln in feine Scheiben schneiden, Tomaten in Spalten schneiden. Peperoni grob würfeln. Alle Zutaten für das Dressing mischen und abschmecken.

Salat mischen und in Salattellern anrichten. Feta in kleine Stücke schneiden und mit den Zwiebelrädchen und Oliven darüber anrichten.



Eingelegte Peperoni

1 kg	rote, gelbe und grüne Peperoni
------	--------------------------------

Marinade

50 g	Olivenöl
30 g	Zitronensaft
20 g	Balsamico
3	Knoblauchzehen
	Salz
	Pfeffer

Peperoni vierteln, waschen und auf einem Gitterli in den auf 250 Grad vorgeheizten Ofen schieben und überbacken, bis die Peperonihaut grosse Blättern wirft. Aus dem Ofen nehmen und die Haut mit einem Messer abziehen. Marinade mischen und die Peperoni noch warm hineinlegen. Mindestens über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Getrocknete Tomaten

200 g	Getrocknete Tomaten
6 g	Knoblauchzehen
120 g	halb Rapsöl und Olivenöl
	Kräuter nach Belieben

Sud

6 dl	Wasser
2.5 dl	Weisswein
1.5 dl	Essig

Für den Sud das Wasser mit Weisswein und Essig sowie den in Scheiben geschnittenen Knoblauch aufkochen. Tomaten in den heissen Sud geben, Pfanne vom Herd nehmen und die Tomaten 5 Minuten ziehen lassen. In einem Sieb ohne Druck 2-3 Stunden abtropfen lassen, dann in Olivenöl und Kräutern nach Wahl einlegen.

Ollivenöl verfestigt sich im Kühlschrank, deshalb mit Rapsöl mischen. Dieses hat ähnliche Eigenschaften wie das Olivenöl.

Crevetten-Melonensalat

200 g	gekochte Cocktail-Crevetten
150 g	Melone
50 g	Frühlingszwiebeln
	Salatblätter
1	Zitrone

Dressing

10 g	Mayonnaise
10 g	Crème Fraîche
20 g	Essig
10 g	Tomatenketchup
1 Spritzer	Tabasco
2 g	Cognac
	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Zucker

Crevetten in Wasser abspülen und abtropfen lassen, etwas ausdrücken. Melone in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, das Weiße fein würfeln und einen Teil des grünen Zwiebellauchs in feine Scheiben schneiden.

Zutaten des Dressings mischen und pikant abschmecken. Crevetten und Frühlingszwiebeln in einer Schüssel mit der Marinade gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Salatblätter waschen und trocken schüteln. Glasschalen damit auslegen und den Crevettencocktail darauf anrichten. Jeweils 1 Scheibe Zitrone zur Dekoration an den Rand stecken.



Insalata verdura e tonno

30 g	Rüebli
40 g	Bohnen
30 g	Stangensellerie
40 g	Blumenkohl
200 g	Thon (in Salzwasser, nicht Oel)
70 g	Tomaten, passiert (Polpa)
2	hart gekochte Eier

Dressing

25 g	Öl
15 g	Essig
15 g	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und alles 3 – 5 Minuten blanchieren, die Bohnen knackig garkochen. Thon zerzupfen, mit Tomaten mischen und etwas einziehen lassen. Öl, Essig und Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles vorsichtig vermischen.

Auf Salatblättern anrichten und mit den Eiern garnieren.



Italienische Salatsauce

3 dl Dressing

30 g	feingehackte Zwiebeln
	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Oregano
100 g	Rotweinessig
25 g	Balsamico
150 g	Olivenöl

Gehackte Zwiebeln in wenig Wasser 30 Minuten köcheln lassen und im Sud auskühlen. Abseihen und den Sud für die Sauce verwenden. Alle Zutaten gut vermischen.

Französische Salatsauce

3 dl Dressing

100 g	Essig
100 g	Sonnenblumenöl
40 g	Nature Joghurt
40 g	Mayonnaise
10 g	Schnittlauch
10 g	Petersilie
	Salz
	Pfeffer

Küchenkräuter waschen, zupfen und fein hacken. Die übrigen Zutaten mit fein gehackten Küchenkräutern zu einer Sauce verrühren.



Thousand Island Dressing

3 dl Dressing

80 g	Mayonnaise
25 g	Rahm oder Kaffeerahm
50 g	Essig
50 g	Öl
50 g	Tomatenketchup (oder Tomatenpüree)
50 g	kleingeschnittene Peperoni und Essiggurken oder Silberzwiebeln
8 g	Streuwürze
	Salz
	Cayenne – Pfeffer

Alle Zutaten mischen und würzig abschmecken. Die Gemüse sollen sehr klein gewürfelt werden, damit die Sauce nicht zu grob wirkt.





Warmes Buffet

Lammkeule aus dem Ofen

1	Lammkeule (1,5 - 2 kg)
30 g	Senf
	Salz, schwarzer Pfeffer
1	Zweig Rosmarin
4	Knoblauchzehen
600 g	kleine, neue Kartoffeln
40 g	Olivenöl
1 dl	Weisswein
2	Zweige Thymian

Von der Keule etwas Fett und Sehnen abschneiden. Den Knoblauch in Stifte schneiden und das Fleisch damit spicken. Rundum mit Senf einreiben, salzen und pfeffern. Auf den Rosmarinzweig in das Bratblech legen.

Kartoffeln schälen, halbieren und rund um die Keule in die Casserolle geben. Salzen und Pfeffern. Weisswein und Olivenöl über Kartoffeln und Keule geben. 1 Tasse heisses Wasser in die Casserolle giessen und in den auf 180 Grad C vorgeheizten Backofen schieben. 45 Minuten garen, zwischendurch arrosieren. Eventuell etwas Wasser nachgiessen.

Anschliessend Keule wenden. Nochmals 45 Minuten auf 60 Grad C Kerntemperatur garen, 10 Minuten vor Ende der Garzeit den gehackten Thymian über das Fleisch streuen.



Schweinebraten

800 g	Schweine Unterschale, Unterspälte (mit der Fettschicht)
	Salz
	Pfeffer
20 g	Senf
30 g	Bratbutter
1 Msp.	Majoran
3 dl	dunkles Bier
400 g	kleine Kartoffeln
80 g	Zwiebeln

Die Fettschicht rautenförmig einschneiden. Backofen auf 250 Grad C vorheizen. Braten trockentupfen und gründlich mit Salz, Pfeffer sowie wenig Senf einreiben.

Majoran in eine Bratschale streuen. Fleisch aufsetzen und mit der heissen Bratbutter begiessen. Kartoffeln schälen, halbieren und mit den in grobe Stücke geschnittenen Zwiebeln neben den Braten legen. 2-3 dl Wasser aufgiessen. Braten in die mittlere Schiene in den Backofen schieben, nach 10 Minuten die Hitze auf 120 Grad reduzieren. Unter gelegentlichem arrosieren 1 ½ Stunden gar braten (60-65 Grad C Kerntemperatur). Die letzten 30 Minuten immer wieder mit Bier begiessen, damit die Kruste schön knusprig wird. Den Braten herausnehmen und vor dem Aufschneiden 5 Minuten stehen lassen.

Bratensaft mit etwas Wasser ablöschen, durch ein Sieb giessen, entfetten und evtl. noch mit etwas Salz abschmecken. Zum aufgeschnittenen Braten reichen.

Ofen-Poulet mit Gemüse

500 g	Pouletstücke
150 g	Zucchini
150 g	gelber und roter Peperoni
150 g	Aubergine
150 g	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
150 g	Kartoffeln
150 g	Tomaten
50 g	Olivenöl
	Salz, schwarzer Pfeffer
1 grosser	Rosmarinzweig
4-6	Salbeiblätter
1 dl	Weisswein

Alle Gemüse rüsten und in grobe Stücke schneiden. Olivenöl auf ein Ofenblech giessen und verteilen.

Inzwischen die Pouletstücke salzen, pfeffern und auf dem Blech verteilen. Dazwischen die Gemüse legen und diese ebenfalls salzen und pfeffern. Die abgezupften Rosmarinnadeln und die Salbeiblätter dazwischen verteilen. Alle Zutaten mit Olivenöl beträufeln und Weisswein darüber giessen.

In die Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens schieben und während ca. 30 Minuten braten. Wenn die Flüssigkeit zu rasch austrocknet, etwas Wasser nachgiessen.



Gefüllte Peperoni und Tomaten

2	Peperoni
2	grosse Fleischtomaten
Füllung	
50 g	Langkornreis (Parboilled)
150 g	Hackfleisch
20 g	Zwiebeln
80 g	Tomaten (Pelati)
8 g	Tomatenpuree
50 g	Parmesan
	Roux (oder Mehl-Butter)
	Salz
	Pfeffer
	Öl
wenig	Bratensauce

Bei den Peperoni auf der Stielseite einen Deckel ausscheiden, innen und aussen waschen. Tomaten waschen, angewachsenen Teil als Deckel abschneiden und aushöhlen. Deckel der Peperoni und Tomaten sowie Inneres der Tomaten als Reiseinlage in kleine Würfel schneiden und beiseite legen.

Zwiebeln klein hacken und in wenig Öl glasig dünsten. Hackfleisch zufügen und anbraten. Tomatenstücke und Püree dazugeben und das Ganze gute 45 Minuten köcheln lassen. Wenn nötig mit etwas Roux binden, auskühlen lassen und Parmesan darunter mischen. Reis in reichlich Salzwasser garen. Am Schluss der Garzeit die Gemüsewürfel in das Reis geben und noch 3-4 Minuten mitkochen.

Peperoni und Tomaten zu $\frac{3}{4}$ mit Reis füllen und eine Hackfleisch-Haube darüber geben, Parmesan darüber streuen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen gute 8-10 Minuten gratinieren.

Pesto genovese

30 g	Pinienkerne
3 Bund	Basilikum
10 g	Knoblauchzehen (roter)
	Salz
30 g	frisch geriebener Parmesan
30 g	frisch geriebener Pecorino
50 g	Olivenöl

Basilikum (möglichst grossblättrige Sorte) waschen, gut trocknen lassen und grob hacken. Knoblauch schälen, ebenfalls grob hacken.

Pinienkerne und etwas Olivenöl mit dem Pürierstab des Mixers zu einer feinen Masse verarbeiten. Basilikum mit Knoblauch und etwas Olivenöl ebenfalls mit dem Mixstab nicht allzu sehr zerkleinern. Pinienkerne darunter rühren, nach und nach den Käse unterarbeiten. Zum Schluss das restliche Öl nach und nach unterrühren und mit Salz abschmecken.

Salsa al Pomodoro

200 g	Pelati (oder Polpa)
12 g	Tomatenspuree
80 g	frische Tomaten
30 g	Zwiebel
10 g	Knoblauchzehen
	Olivenöl
	Oregano
	Salz
	Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in heissem Olivenöl andünsten, ohne braun werden zu lassen. Pelati aus der Dose etwas zerkleinern und zu den Zwiebeln geben. Tomatenspuree, Oregano und Pfeffer zufügen und gute 15 Minuten köcheln lassen. Frische Tomaten häuten, entkernen, in kleine Würfel schneiden und unter die Tomatensauce heben, gute 5 Minuten weiterköcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sugo Bolognese

200 g	grob gehacktes Rindfleisch
80 g	gehackte Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
15 g	Olivenöl
40 g	Rotwein
80 g	Fleischtomaten
50 g	Fleischbrühe
	Salz
	Pfeffer, Oregano
2	Lorbeerblätter

Gehackte Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten, ohne sie braun werden zu lassen, Hackfleisch in die Pfanne geben und unter ständigem Wenden und andrücken anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Fleischbrühe dazugeben und etwa 30 Minuten leise köcheln lassen. Tomaten schälen, entkernen, in Würfel schneiden und zum Fleisch geben. Gewürze beifügen und bei kleinem Feuer zugedeckt nochmals ca. 45 Minuten garen.

Carbonara

100 g	durchwachsener Speck
1	Knoblauchzehe
1	Eigelb
150 g	Rahm
	Roux (oder Mehl-Butter)
	Salz
	Pfeffer
0.5 Bund	glatte Petersilie

Speck in feine Streifen schneiden. Ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze anbraten und das Fett etwas auslassen. Fein gewürfelter Knoblauch dazugeben und braten, bis der Knoblauch fein zu riechen beginnt. Rahm zugiessen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen und Eigelb unterrühren, stocken lassen und servieren.





Dessert

Fabiennes Schokoladenwürfel

2	Eier
10 g	Vanillezucker
150 g	Butter
200 g	Milch
20 g	Schokoladenpulver
220 g	Mehl
180 g	Zucker
8 g	Backpulver
Glasuren	
200 g	Puderzucker
5 g	Vanillezucker
20 g	Schokoladenpulver
80 g	zerlassene Butter
30 g	kalter Kaffee

Zum Bestreuen

100 g	Kokosflocken
-------	--------------

Eier, Vanillezucker und Zucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Zerlassene Butter und Milch darunter mischen, Kakao (Schokoladenpulver), Mehl und Backpulver sieben und mit dem Mixer zu einer glatten Masse rühren. Diesen Teig in ein gefettetes (oder mit Backtrennfolie ausgeschlagenes), viereckiges Backblech streichen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 5 bis 10 Minuten backen.

Für die Glasur alle Zutaten miteinander mischen und auf das frisch aus dem Ofen genommene Gebäck streichen. Am Schluss Kokosflocken darüber streuen. Auskühlen lassen und in beliebig grosse Rechtecke oder Rauten schneiden.



Rüebliorte

250 g	Rüebli, (nettogewicht, fertig gerüstet)
4	Eigelb
4	Eiweiss
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Zitrone
8 g	Sonnenblumenöl
250 g	gemahlene Mandeln
8 g	Backpulver
100 g	Weissmehl

Dekoration

ca. 100 g	Puderzucker
	Zitronensaft
ca. 50 g	gemahlene Mandeln
8–10	Marzipanrüebli

Boden der Springform mit Backpapier auslegen, Seitenwand der Form mit Öl ausstreichen und mit Mehl bestäuben.

Rüebli schälen und mit der Bircherraffel fein reiben. Eiweiss und Eigelb trennen. Eigelb mit Zucker und Salz zu einer weissen, cremigen Masse rühren. Zitronenschale fein dazureiben. Rüebli und Öl begeben. Mandeln, Backpulver und Mehl mischen und darunter rühren. Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter den Teig heben. Masse in die vorbereitete Form füllen. In die Mitte des auf 180 Grad C vorgeheizten Backofens schieben und ca. 50 Minuten backen. Torte aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen, glatten Glasur verrühren. Die Torte samt Rand grosszügig damit bestreichen. Tortenrand mit Mandeln dekorieren. Marzipanrüebli auf die Torte legen oder mit etwas Glasur ankleben.

Tiramisu (ohne Ei)

8 Portionen

500 g	Löffelbiscuits
0.2 l	Espresso (Nescafe)
4 cl	Orangen-, Kirsch- oder Kaffeelikör
250 g	Rahm
250 g	Mascarpone
3 Päckchen	Rahmhalter
75 g	Puderzucker
1 Tl	Zimt
1	Vanilleschote
10 g	Kakaopulver

Rahm 1 Minuten schlagen, Rahmfestiger, Zucker, Zimt und das Mark der Vanilleschote zufügen und den Rahm steif schlagen. Mascarpone locker aufrühren und darunter mischen. Die Hälfte der Löffelbiscuits in eine Schüssel legen, mit etwas Kaffee und Likör beträuffeln und mit der Hälfte der Mascarponecreme bedecken. Darüber nochmals eine Lage Biscuits legen, mit Kaffee und Likör beträuffeln anschliessend mit der restlichen Creme bedecken. Kalt stellen und mit Kakaopulver bestäuben.



Tobi`s Cheesecake

Teig

175 g	fein zerkrümelte Butterbiscuit (Löffelbiscuit oder Zwieback)
40 g	Zucker
80 g	weiche Butter
	Zimt nach Geschmack

Füllung

800 g	Frischkäse
200 g	Sauerrahm
200 g	Zucker
2 Tl	Vanilleextrakt
4	Eier
16 g (2 El)	Mehl
0,5 dl	Milch

Topping

100 g	Sauerrahm
	Erdbeeren, Fruchtmischung oder Fruchtsaucen (Topping)

Biscuits oder Zwieback zerkleinern und in einen Plastikbeutel geben. Mit dem Walholz darüber fahren, bis nur noch sehr feine Krümel übrig sind. Oder in der Küchenmaschine fein reiben. Alle weiteren Zutaten dazugeben und mit einer Gabel zu einer krümeligen Masse vermischen.

Für die Weiterverarbeitung gibt es zwei Methoden: Mit der Masse direkt in die eingefettete Form einkleiden oder zuerst in einer Pfanne erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und anschliessend die Form auskleiden. Bei der zweiten Methode ist der Teig sehr heiss und sollte vor der Weiterverarbeitung etwas abgekühlt werden. Dafür wird der Teig etwas knuspriger.

Für die Füllung Sauerrahm und Frischkäse bei Zimmertemperatur mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt glatt rühren. Die Eier einzeln einrühren und zuletzt das Mehl und die Milch zufügen. Füllung vorsichtig auf den Teigboden giessen. Den Kuchen 60 Minuten bei 170 Grad C backen.

Im Ofen bei geöffneter Tür auskühlen lassen, damit der Cheesecake nicht reisst. Nach dem Auskühlen Sauerrahm darüber streichen und mehrere Stunden kalt stellen. Mit Erdbeerscheiben schuppenartig belegen oder eine Fruchtmischung darauf verteilen.



Mousse au Chocolat

8 Portionen

150 g	dunkle Schokolade
10 g	Kakaobutter
2	Eigelb
200 g	Vollrahm
1 Tl	Wasser

Garnitur

Schokoladesplitter, Streusel
Rahmhaube

Die Eigelbe, Wasser und Zucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse luftig ist und zu stocken beginnt. Kakaobutter und flüssige Schokolade dazurühren und glattrühren. Vollrahm steif schlagen und unter die Masse heben.

Abfüllen und kaltstellen. Mindestens 4 bis 5 Stunden, am besten über Nacht kühlen.

Vanillepudding

5 dl	Milch
1/2	Vanillestengel
50 g	Stärkemehl
2	Eier
50 g	Zucker

4 dl Milch mit dem längs aufgetrennten Vanillestengel in einer Pfanne erhitzen. Stärkemehl mit der restlichen Milch anrühren, Ei und Zucker dazugeben, gut verquirlen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen unter die heiße (kochende) Milch ziehen. Hitze reduzieren und unter kräftigem Rühren auf Puddingstärke aufkochen.

Pudding in kalt ausgespülte Formen gießen, erkalten lassen und stürzen.



Erdbeermousse

8 Portionen

200 g	Erdbeerpüree
2	Eigelb
25 g	Zucker
30 g	Kakaobutter
1 Tl	Wasser
200 g	Vollrahm
	etwas Zitronensaft

Garnitur

Halbierte, kleine Erdbeeren
Erdbeertopping
Rahmhaube

Die Eigelbe, Wasser und Zucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse luftig ist und zu stocken beginnt. Kakaobutter in die Masse rühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. Erdbeerpüree darunterrühren und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Steif geschlagenen Vollrahm darunterheben.

Abfüllen und kaltstellen. Mindestens 4 bis 5 Stunden, am besten über Nacht kühlen.

Cappucinomousse

8 Portionen

1,5 dl	Espresso (Nescafe)
70 g	dunkle Schokolade
10 g	Kakaobutter
2	Eigelb
10 ml	Kaffeelikör
200 g	Vollrahm
1 Tl	Wasser

Garnitur

Kaffeebohnen
Rahmhaube

Die Eigelbe, Wasser und Zucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse luftig ist und zu stocken beginnt. Kakaobutter und flüssige Schokolade daruntermischen und glattrühren. Vollrahm steif schlagen und zusammen mit dem Kaffee unter die Masse heben.

Abfüllen und kaltstellen. Mindestens 4 bis 5 Stunden, am besten über Nacht kühlen.

Gelati

Vanille – Schoggi – Erdbeer – Mokka – Stracciatella – Brownies-Glace

Von den Chuchimanne in der Gelateria Wundertüte zubereitet.

Schokolade

Schoggi vom feinsten, in schönen Bruchstücken, vom Chocolatier Fabian Rimann zur zubereitet.



Dessertgläser

(für 10 Gläser à 1 dl)

300 g	Apfelmus oder Fruchtsalat
300 g	Heidelbeerjoghurt
300 g	Nature-Joghurt

Garnitur

1.8 dl	Rahm
0.8 dl	Himbeertopping
10	Löffelbiscuit
	Streusel

Zuunterst Apfelmus oder Fruchtsalat ins Glas füllen, anschliessend mit Nature-Joghurt und Fruchtjoghurt bis auf 2/3 Höhe füllen.

Rahm und Topping im Bläser mischen und auf Joghurt aufspritzen. Ein Löffelbiscuit einstecken und mit Streusel bestreuen, evtl. mit Topping einige Streifen darüber ziehen.

Fruchtsalat

	Kiwi
	Trauben
	Äpfel
	Beeren
	Ananas
	Pfirsich
20 g	Zucker
wenig	Zitronensaft
1 Spritzer	Kirsch

Früchte gründlich waschen. Kiwi schälen, Pfirsich oder Aprikosen halbieren und Kerne herausnehmen. Apfel halbieren und Kerngehäuse ausstechen. Ananas schälen und hölzernen Innenteil herausschneiden. Früchte in mundgerechte Portionen schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Zucker bestreuen und mit sehr wenig Kirsch und Zitronensaft parfümieren. Kühlstellen.

Tipp: Angeschnittene Früchte in etwas Zironenwasser legen, dadurch laufen sie nicht schwarz an.



Patisserie

Zugekauft



Die Spender

Ein herzliches Dankeschön den vielen Spendern, die es uns ermöglichen, die Lebensmittel für das Fest einzukaufen oder die uns mit Material unterstützen. Die Kosten für den Einkauf haben wir mit einem Budget von rund 6000 Franken veranschlagt. Nach einer anfänglichen «Zitterpartie» ist die Finanzierung seit dieser Woche sichergestellt.

Spenderliste, Stand 31.8.2012 in alphabetischer Reihenfolge:

Altenburg-Garage AG, Wettingen
Auto-Center Küng AG, Wettingen
AZ Anzeiger AG, Lenzburg
B. Wietlisbach AG, Stetten
Brunner Strub+Partner AG, Wettingen
Bürgler AG Bauunternehmen, Wettingen
Bürki Moser GMBH, Wettingen
City-Garage AG, Wettingen
Eduard Meier AG, Wettingen
Elinag, Wettingen
Emil Schmid, Wettingen
Fabian Rimann Chocolatier, Wettingen
Felix + CO AG, Wettingen
Frey Chemineebau, Wettingen
Gebr. Müller AG, Wettingen
Gelateria Wundertüte, Gregi Briner, Wettingen
Lägern Wohnen, Wettingen
Generali Personenversicherungen, Wettingen
Germann + Gfeller, Wettingen
Giuliani AG, Wettingen
Hächler AG Bauunternehmen, Wettingen
Huser + CO, Wettingen
Iwatec, Thomas Meier, Wettingen



- Karrer AG, Dättwil
- Käufeler AG, Wettingen
- Kenny's Auto-Center AG, Wettingen
- Kleider Müller, Wettingen
- Makoli AG, Wettingen
- Mercedes Benz AG, Wettingen
- mb martin bruggisser ag, Wettingen
- Nilo Schreinerei Küchenbau, Wettingen
- Peterhans Schibli+Cie AG, Fislisbach
- Physioflex AG, Wettingen
- Rathaus Apotheke, Wettingen
- Skk Landschaftsarchitekten AG, Wettingen
- Stefan Käufeler Hotel Zwysighof, Wettingen
- Sutap AG, Wettingen
- Theres Ricklin, Wettingen
- Utz Kommunikation & Marketing, Wettingen
- V-Zug AG, Zug
- Wagner Bedachungen und Fassadenbau, Wettingen
- Weibel AG, Wettingen
- Zentex Brandschutz AG, Neuenhof
- Zraggen Gartenbau, Wettingen

Inhalt

Apero	5	Dessert	19
Brotteig	5	Fabiennes Schokoladenwürfel	19
Speck- und Tomatenbrot	5	Rüebliorte	19
Chnoblivot	5	Tiramisu (ohne Ei)	20
		Tobi's Cheesecake	20
Kaltes Buffet	6	Vanillepudding	21
Insalata Caprese	6	Mousse au Chocolat	21
Gurkensalat	6	Erdbeermousse	22
Grüner Bohnensalat	6	Cappucinomousse	22
Pouletsalat an Currysauce	7	Gelati	22
Vitello tonnato	7	Schokolade	22
Maissalat	8	Dessertgläser	23
Lollo-Rosso-Salat mit Sellerie und Birnen	8	Fruchtsalat	23
Rüebliisalat	8	Pâtisserie	23
Teigwarensalat	9		
Tzatziki	9	Die Spender	24
Griechischer Salat mit Feta	10		
Eingelegte Peperoni	10	Die Köche	28
Getrocknete Tomaten	10		
Crevetten-Melonensalat	11		
Insalata verdura e tonno	11		
Italienische Salatsauce	12		
Französische Salatsauce	12		
Thousand Island Dressing	12		
Warmes Buffet	14		
Lammkeule aus dem Ofen	14		
Schweinebraten	14		
Ofen-Poulet mit Gemüse	15		
Gefüllte Peperoni und Tomaten	15		
Pesto genovese	16		
Salsa al Pomodoro	16		
Sugo Bolognese	16		
Carbonara	16		





**Wettinger
Chuchimanne**



Die Köche

Chuchimanne

Bruno Erni
Bruno Gruber
Daniel Micheletto
Hans Utz
Jorge Pereira
Josef Emmenegger
Markus Walther
Peter Fröhlich (Ferien)
Roger Schranz
Rolf Blöchliger
Stefano Martinelli
Ueli Rothenfluh
Urs Gottesleben (Ferien)

Freiwillige Helfer

Marco Schildknecht, unsere Frauen
und die Abwaschmannschaft.

Verantwortlich für Organisation, Rezepte und Küche:

Hans Utz
Siedlungsweg 3
5430 Wettingen

Die Bilder stammen aus früheren
Sommerfesten.