



Chochete Vögi

26. Sept 2019



Griechischer Salat

Für 4 Portionen

Salat

- 3 vollreife feste Tomaten
- 1 rote Peperoni
- 1 kleine Freiland-Gurke
- 3 Zwiebeln in Ringen
- 100 g schwarze und grüne Oliven
- 200 g Feta-Würfel



Sauce

- 3 EL Weissweinessig
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 EL gehackte Kräuter (z. B. Oregano, Petersilie, Dill)
- Salz, nach Bedarf
- Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitungsschritte

Salat so wird`s gemacht:

Tomaten in Achtel, und Peperoni in Streifen schneiden.
Freiland-Gurke schälen, entkernen und würfeln.

Mit 3 Zwiebeln, in Ringen, und 100g schwarzen und grünen Oliven mischen.

Sauce so wird`s gemacht:

Weissweinessig, Olivenöl, Knoblauchzehen, gehackte Kräuter
verrühren, würzen.

Sauce mit dem Salat mischen. Kurz vor dem daruntermischen.
Feta-Würfel darüberstreuen.

Geschmortes Lamm mit Auberginen



Zutaten

Für 4 Personen

600 g	Auberginen
1 dl	Olivenöl
	Salz
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
	getrocknete Tomaten
750 g	Lamm Fleisch
4 dl	Rotwein
2 dl	Bratenfond
1	Zimtstange
1 EL	flüssiger Honig
1 Bund	glattblättrige Petersilie
	Gewürze

Zubereitungsschritte

Backofen auf 200 °C vorheizen. Auberginen in 1.5 cm grosse Würfel schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit der Hälfte des Öls mischen, salzen. In der Ofenmitte ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen Zwiebel halbieren und mit Knoblauch in Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten in ca. 5mm Stücke schneiden. Fett vom Fleisch schneiden. Fleisch in ca. 1.5 cm grosse Würfel schneiden. Restliches Öl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch darin rundum ca. 5 Minuten braten. Zwiebel, Knoblauch und Tomaten dazugeben und 2 Minuten mitbraten. Salzen, mit Wein ablöschen. Fond und Zimt dazugeben. Ragout zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Gebackene Auberginen und Honig zum Ragout geben, weitere 30 Minuten fertig köcheln. Petersilie hacken und dazugeben. Lammragout mit Salz und Pfeffer abschmecken

Dolmades nach Vögi

Zutaten

Für 4 Personen

200 g	Reis (Rissottoreis)
2	Zwiebeln
1 Pack	Weinblätter
2 dl	Bratenfond
1	Lammfilet
5	getrocknete Tomaten
	Thymian, Rosmarin, Salbei, Minze, Dill
	Olivenöl



Zubereitungsschritte

Weinblätter ca. 1 Stunde in lauwarmem Wasser wässern, Wasser währenddessen mehrmals erneuern.

Zwiebeln fein würfeln und die Hälfte in Olivenöl glasig dünsten, den Reis hinzufügen und ebenfalls kurz mitdünsten lassen. Mit Wasser bedecken und bei schwacher Hitze kochen lassen, dabei immer wieder umrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer und den Kräutern nach Wunsch würzen.

Ähnlich wie beim Risotto nach und nach so viel Wasser zufügen, wie notwendig ist, damit der Reis noch Biss hat, aber schon gut abkühlen lassen

Lammfilet in Würfel schneiden (Format ca. wie Speckwürfel) würzen
getrocknete Tomaten in ca. 5mm Stücke schneiden

In Bratpfanne zusammen mit der anderen Hälfte Zwiebeln braten. Danach abkühlen lassen

Fleisch und Reis für die Füllung mischen

Weinblätter vorsichtig vereinzeln und die Stiele entfernen, schadhafte Blätter entfernen. Zum Füllen die Blätter mit der Oberseite nach unten auf die Arbeitsplatte legen. Je ca. 2 Teelöffel Füllung auf jedes Weinblatt am Stielansatz setzen, die Blätter links und rechts einschlagen und zur Spitze hin einrollen.

Die Dolmades mit der Nahtstelle nach unten ganz dicht nebeneinander in einen breiten Topf setzen. Etwas Öl darüber gießen. Soviel Wasser und Bratenfond angießen, dass die Dolmades knapp bedeckt sind. Die gefüllten Weinblätter mit einem Teller beschweren, damit sie sich nicht wieder aufrollen können, erhitzen und bei geringer Hitze ca. 35 Minuten ziehen lassen, bis die Flüssigkeit fast ganz aufgenommen ist.

Bugatsa

Für ca. 6 Personen

1 Pack	Filoteig
750 ml	Milch
100 g	feiner Griess (Hartweizen)
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Päckchen Vanillezucker
75 g	Butter
25 g	Butter zum bestreichen
	Puderzucker und Zimt für Deko



Zubereitungsschritte

Achtung! Die Filoteig Blätter trocknen schnell und werden dann brüchig, daher erst unmittelbar vor der Verarbeitung den Pack aufschneiden.

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (keine Umluft sonst wird der Bugatsa nicht knusprig!).

Die Creme vorbereiten: Milch mit dem Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Den Griess mit dem Vanillezucker, wenig Zimt und dem Salz vermischen und unter Rühren zur Milch geben und so lange weiter Rühren bis sie aufkocht und andickt. Vom Herd nehmen und die 75 g Butter hineinmischen und umrühren bis eine homogene Masse entstanden ist.

Die Creme beiseite stellen und die 25 g Butter schmelzen. Die Backform einfetten. Die Filoblätter so in die Form legen, dass mindestens ein Drittel von jedem Blatt über den Rand der Form heraushängt und die ganze Oberfläche der Form mindestens doppelt mit den Blättern bedeckt ist.

Jedes Blatt leicht mit der Butter bestreichen, bevor das nächste Blatt darauf kommt. Ein oder zwei Blätter behalten. Die Creme in die Form geben, und die Filoblätter vorsichtig nach innen falten, um damit den Strudel zu schliessen. Die Oberfläche leicht mit Butter bestreichen, die letzten Filoblätter darauflegen und deren Enden und Ecken mit einem Kuchenschaber leicht in die Seiten der Backform (bzw. zwischen Strudel und Backform) schieben. Die Oberfläche mit der übrig gebliebenen Butter bepinseln.

Den Strudel 15 Minuten im Backofen goldbraun backen. Anschliessend auf ein Blech stürzen und weitere 15 Minuten im Backofen backen bis hellbraun. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem Puderzucker und Zimt bestreuen.

Bugatsa schmeckt am besten lauwarm, es sollte genug Zeit zum Abkühlen eingerechnet werden.