

Menu für 241. Chochete am 8. November 2019

Tomaten Mozzarella Salat

Chilli Con Carne

Williams Torte (Hirschy Wil)

Weisswein: Le Muret, Lavaux, 2018
Rotwein: Caldaria, Moltepulciano d'Abruzzo, 2016
Bier: Brauhuus

Abendchef: Carsten & Mario

Tomaten Mozzarella Salat

Für 6 Personen

4 – 6 Stk Tomaten mit wenig Kernen
1.5 Stk Mozzarella (Büffel)
Etwas Olivenöl
Etwas Salz und Pfeffer
Etwas Basilikum

Zubereitungszeit

Ca. 10 Minuten

Zubereitung

Die Tomaten und den Mozzarella in gleichmässige, ca. 0.5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Tomatenscheiben eventuell von den Kernen befreien, dann Tomatenscheiben und Mozzarellascheiben abwechselnd auf einem Teller anrichten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Wer mag, kann auch ein paar Kapern darüber streuen, dann noch mit Basilikum würzen.

Mit Olivenöl beträufeln und mindestens 30 Minuten marinieren lassen, damit die Aromen sich verbinden. 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.



Buntes Chili con Carne

Für 6 Personen

1.5 kg	Hackfleisch vom Rind
3	Zwiebel(n)
3 Zehe/n	Knoblauch
750 g	Tomate(n), geschält (Dose)
750 g	Kidneybohnen (Dose)
2 Dose/n	Mais
750 g	Paprikaschote(n), grün
750 g	Paprikaschote(n), rot
1	Chilischote(n)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Paprika, edelsüß
etwas	Öl (Olivenöl)

Zubereitung

Die gehackten Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen und dann das Hackfleisch kräftig anbraten. Den Knoblauch kurz hinzugeben und alles mit den grob zerkleinerten Tomaten (incl. dem Tomatensaft aus der Dose) ablöschen. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, edelsüßem Paprika und natürlich dem Chili würzen. Bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 30 - 40 Minuten köcheln lassen. In dieser Zeit die Paprikaschoten waschen, putzen und grob würfeln. Kidneybohnen, Mais und Paprika in den Topf geben und nochmals alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dazu passt sehr gut Baguette oder auch Reis.



Williams Torte (Hirschy Wil)

