

Menu für 288. Chochete am 15. Oktober 2025

Maronensuppe mit Äpfeln und Nüssen

Zwiebelrostbraten mit Spätzle

Zwetschgen-Creme

Abendchef: Maurizio und Susanne Cori

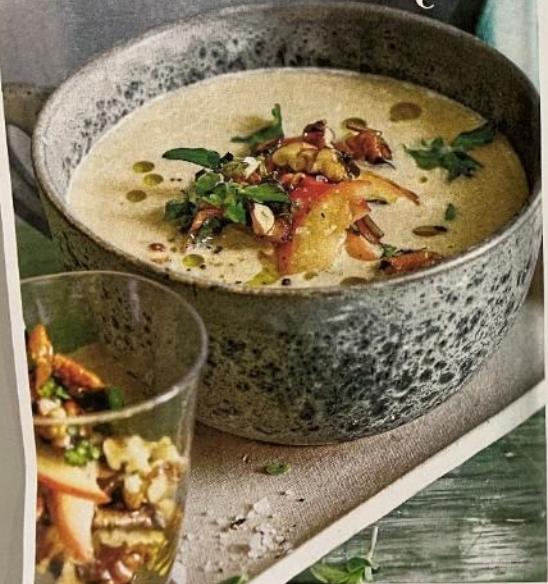






Herbstzeitung

Maronensuppe



Maronen gehören zum Herbst wie das Buntfärben der Blätter. Par und geröstet sind Esskastanien vor allem in Südtirol eine beliebte Beilage zu Wein, Speck und Schüttelbrot. In dieser herrlich cremigen Suppe wird das feinsüßliche, nussige Aroma von Maronen mit

Pekannüssen und Äpfeln kombiniert. Das Ergebnis: ein gehaltvoller, wohlig-warmer Hochgenuss, der garantiert die Laune hoch und die Kälte fern hält. Die Suppe ist so gut, dass man ruhig etwas mehr davon zubereiten kann. Sie hält sich tiefgekühlt mindestens sechs Monate.

Maronensuppe mit Äpfeln & Nüssen

VEGETARISCH

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel, 200 g Knollensellerie, Olivenöl, 400 g vorgegarte Maronen (vakuumverpackt), 700 ml Gemüsebrühe, 1 großer Apfel (z.B. Boskop), 2 EL Butter, 75 g Pekannusskerne, ½ Handvoll Majoran, Salz, Pfeffer, 150 ml Sahne

1. Die Zwiebel abziehen, den Sellerie schälen und beides würfeln. Dann in einem großen Topf in etwas Olivenöl anbraten. Maronen grob hacken, dazugeben, mit der Brühe ablöschen und alles circa 20 Minuten köcheln lassen.
2. Den Apfel schälen, vierteln, putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne in der Butter von beiden Seiten leicht anbraten. Nüsse grob hacken, untermischen, kurz mitbraten, dann vom Herd ziehen.
3. Majoran waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Unter die leicht abgekühlte Apfel-Nuss-Mischung heben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Topfinhalt im Standmixer oder mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Sahne dazugeben, alles kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe zum Servieren auf Teller verteilen, mit der Apfel-Nuss-Mischung bestreuen und zum Schluss noch mit ein paar Tropfen Olivenöl verfeinern.



1 Wer frische Maronen nutzt, schneidet sie vorab kreuzweise ein, kocht sie circa 20 Minuten und schält sie im Anschluss. 2 Pekannusskerne schme-

Zwiebelrostbraten



EINFACH KOCHEN / Maria Panzer

Dauer

50 Min.

Niveau

Mittel

Schritt 1

2550 g Rinderhochrippe oder Rumpsteak | Salz und Pfeffer | Mehl zum Bestäuben | 8½ EL Sonnenblumenöl

Für den Zwiebelrostbraten Rindfleisch in 4 gleich dicke Scheiben schneiden (pro Portion 1 Scheibe). Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten, so dass kräftige Röstaromen entstehen.

Schritt 2

Das Fleisch herausnehmen und im Backofen bei **80 Grad Umluft** warmhalten.

Schritt 3

8½ mittelgroße Zwiebeln | etwas Mehl zum Bestäuben | 4½ EL Sonnenblumenöl | 4½ TL Butter

Die Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden und im Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abklopfen. Das Sonnenblumenöl mit der Butter erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anrösten.

Schritt 4

637½ ml trockener Rotwein

Die Hälfte der bereits angebratenen Zwiebeln herausnehmen und abtropfen lassen. Die andere Hälfte der Zwiebeln in der Pfanne mit dem Rotwein ablöschen und diesen zu einer sehr sämigen Konsistenz einkochen lassen.

Schritt 5

850 ml kräftiger Rinderfond | Salz und Pfeffer | 85 g Butter

Den Rinderfond aufgießen, das Fleisch einlegen und für **ca. 8 - 10 Minuten** sanft köcheln lassen. Das Fleisch herausnehmen, wieder im Backofen ruhen lassen und die Sauce zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter in kleinen Flöckchen einrühren. Guten Appetit!

WIE VON OMA

Spätzle selber machen



EINFACH KOCHEN / Maria Panzer

Dauer

30 Min.

Niveau

Einfach

Schritt 1

2 1/4 Eier (Größe M) | 2,13 TL Salz | 1.062 1/2 g Mehl | 4 1/4 bis 8 1/2 EL Mineralwasser

Eier mit Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Mehl fein sieben und nach und nach zu den Eiern geben. Alles mit einem Holzlöffel zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Währenddessen das Mineralwasser einrühren. Den Spätzleteig mit dem Holzlöffel einige Male durchschlagen, bis er leicht Blasen wirft.

Zutaten (für 17 Portion)

2 1/4	Eier (Größe M)
2,13 TL	Salz
1.062 1/2 g	Mehl
4 1/4 bis 8 1/2 EL	Mineralwasser
4 1/4 bis 8 1/2 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer

Schritt 2

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Reichlich Salz hinzugeben und den Spätzleteig mit einer Spätzlepresse oder einem Hobel portionsweise in das kochende Wasser drücken. Einmal aufkochen lassen und die Spätzle ca. 1 Minute im Wasser ziehen lassen.

Schritt 3

4 1/4 bis 8 1/2 EL Butter | Salz und Pfeffer

Die Spätzle mit einer Lochkelle/Schaumlöffel aus dem Wasser herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Eierspätzle darin kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Guten Appetit!

Zwetschgen-Creme

Fertig in: 30 Minuten plus Kühlzeit 2 Stunden

Mengenangaben in den Zubereitungsschritten beziehen sich auf 6 Gläser und werden vom Portionsrechner nicht angepasst.



ZUTATEN für 6 GLÄSER

350 g Zwetschgen (reif)

2 El brauner Zucker

8 cl Zwetschgenschnaps

1 TL Zimt

1 TL Bourbon-Vanille

200 g Schlagsahne

200 g Mascarpone

1 Becher Sahnejoghurt

6 Russisch Brot (6 Buchstaben)

ZUBEREITUNG

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. 6 halbe Zwetschgen beiseite stellen. Die restlichen Zwetschgen grob würfeln.
2. Zucker schmelzen und unter Rühren die Zwetschgenwürfel karamellisieren lassen. Mit dem Zwetschgenschnaps ablöschen und mit Zimt und Vanille würzen. Etwas einkochen lassen, mit dem Mixstab pürieren und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und mit dem Mascarpone und dem Sahnejoghurt glatt rühren. Kühl stellen.
3. Das abgekühlte Zwetschgenpüree unter die Sahnemasse rühren, auf 6 Gläser verteilen und in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren für jedes Glas im Mörser einen Russisch Brot-Buchstaben fein zerbröseln und auf der Creme verteilen. 1/2 Zwetschge fein würfeln und auf das Glas streuen.

