



Cours de cuisine Allemande

19 novembre 2013



«Matschko ou Obatzter»:

Pour 4 personnes

125g Camembert « fait »
 15g beurre mou
 60g philadelphia nature (fromage frais)
 50g oignons rouges émincés
 Sel et poivre, Paprika, Carvi, Ciboulette fraîche
 2 cuillères à soupe de lait
 12 rondelles d'oignon rouge
 8 tranches de pain complet, 8 bretzels

Ecrasez le Camembert avec une fourchette et ajoutez le beurre, la Philadelphia et les oignons émincés. Epicez avec sel, poivre, paprika et carvi selon votre goût. Ensuite ajoutez et mélangez le fromage peu à peu avec le lait.

Pour servir l'entrée, tartinez le Matschko sur les tranches de pain complet et décorez-le avec les bretzels, les rondelles d'oignons, de la ciboulette et le carvi.

«Semmel-/ Serviettenklöße» - Knödel et Choucroute

Pour 4 personnes

1 à 2 Baguettes rassises
 0,25 l lait
 1 oignon
 Herbes de Provence
 50g beurre
 1 à 2 œufs
 80g farine

Coupez la baguette en cubes pas trop petits. Faites-les griller avec l'oignon finement émincé dans le beurre chauffé. Arrosez ensuite les cubes avec le lait et laissez-les ramollir. Ajoutez les œufs, la farine et les herbes de Provence. Pour avoir une pâte malléable, mélangez bien tous les ingrédients.

Pour Knödel : Formez des boules et mettez-les dans l'eau bouillante et faites-les rebouillir. Après laissez cuire les boules sur la plaque éteinte.

Pour Serviettenknödel : Formez des boulettes oblongues et mettez chacune soit dans un sac à congeler robuste soit emballez les boulettes dans des serviettes en tissu. Ensuite procéder comme il est décrit en haut : Mettez les sacs/ les serviettes dans l'eau bouillante et rebouillez l'eau. Après laissez-les cuire sur la plaque éteinte.

Pour présenter les boulettes sur l'assiette, enlevez-les Knödel de l'emballage et coupez les en tranches.

Faites cuire la choucroute dans un peu de beurre. Puis ajoutez le vin et les épices et finissez en la cuisant doucement jusqu'à ce qu'elle soit moelleuse.

400 g Choucroute
 ½ verre Vin blanc
 Baies genièvre – Beurre

« Falscher Hase » ou « Hackbraten » : « Faux lapin »

400g bœuf haché
 400g porc haché
 Demi-baguette
 1 œuf
 1 oignon
 Sel, Paprika, Chapelure

Trempez la baguette d'abord dans l'eau. Après émincez l'oignon et pressez la baguette ramollie. Préparez ensuite une pâte avec la viande, la baguette, les morceaux d'oignon et l'œuf.

L'assaisonnez avec les épices et modelez-en une boule oblongue. Roulez-la dans la chapelure et mettez-la sur une plaque dans le four.

Faites cuire la viande à 220-230° C pendant 50 à 60 minutes, les dernières 10 minutes laissez-la au four éteint.



« Herrencreme » Crème « Aux Messieurs »:

Pour environ 4 personnes

0,5 l lait
 1 paquet de poudre de Vanillepudding
 Sucre selon le goût de chacun
 200g crème pour chantilly
 25g chocolat noir
 Rhum selon le goût de chacun

Mélangez la poudre avec quelques cuillères à soupe de lait et le sucre. Faites bouillir le lait, baissez la température et ajoutez le mélange de poudre. Remuez bien en le faisant rebouillir. Ensuite laissez la crème refroidir et durcir. Remuez parfois pour éviter la création de peau. Quand elle est complètement refroidie, battez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement. Coupez le chocolat noir en petits morceaux (pas trop petits) et ajoutez-les également. Ajoutez du rhum selon votre goût. Mettez la crème au réfrigérateur pendant quelques heures ou pendant la nuit.