

Bodäschtändigi Choscht

**Neujahrs-Suppe
Swiss Ländler Gamblers**

**Urnersee Albelifilet
Gupfbuebä Unterägeri**

**Poulet à l'estragon
René Degoumois, Bex VD**

**Brischtner Nidl
Jonny Gisler**

**Urnerbodä-Kafi
Kapelle Echo vom Tödi**

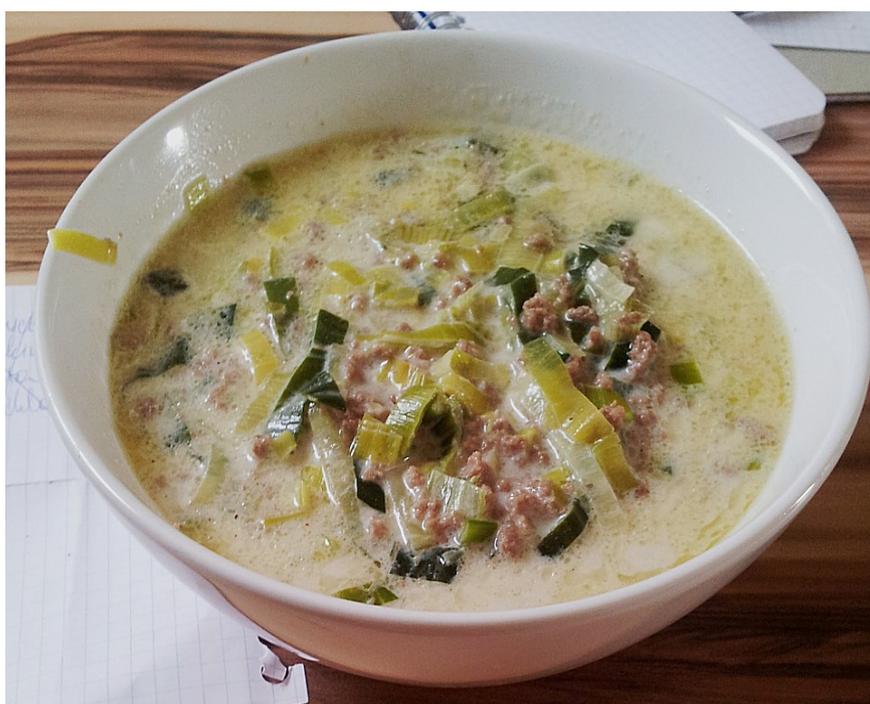
**En Rote &
En Wiisse**

Neujahrs-Suppe:

Als Vorspeise ($\frac{1}{2}$ Menge hier berechnet; für 10 Personen)

$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
3 Händöpfel
2 $\frac{1}{2}$ Handvoll Hörndli
1 grosser Lauchstängel
1 Zwiebel
 $\frac{1}{2}$ Knoblauch
1.5 Liter Wasser
1 $\frac{1}{2}$ TL Salz
1 TL Fleischbouillon
1.5 Liter Milch
 $\frac{1}{4}$ Liter Nidle (Vollrahm)
250 gr. geriebener Greyerzerkäse
1 Handvoll Spinat
Schnittlauch, Peterli

Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in Olivenöl dämpfen. Mit der Wassermenge ablöschen. Salz und Fleischbouillon begeben und kochen lassen. Anschliessend Milch dazu giessen, nach 15 Minuten die Hörnli begeben und weitere 15 Minuten kochen lassen. Dann Spinat, Rahm und Käse hinzufügen. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.



Urnersee – Albelifilet:

Rezept für 4 Personen. Wir nehmen nur die Hälfte; also diese Menge für 8 Personen.

800 g Albelifilet (Kleinfelchen)
je ein Hauch Worcestershire-Sauce und Zitronensaft
30 g Butter oder Olivenöl
Salz und weisser Pfeffer
20 g Mehl
50 g Petersilie, Schnittlauch, Kerbel fein gehackt
30 g Butter
20 g Zitronenwürfeli
20 g geschälte Tomatenwürfel
20 g fein gehackte Zwiebeln

Albelifilet kurz unter kaltem Wasser abspülen, anschliessen trocken tupfen. Fischfilets vorsichtig mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen sowie mit Worcestershire-Sauce und Zitronensaft marinieren.

Dann durch das Mehl ziehen. Überschüssiges Mehl abklopfen. Bei guter Hitze beidseitig im Olivenöl oder Butter auf den Punkt braten.

Fischfilets sorgfältig auf einer warmen Platte oder einem Teller anrichten. Reichlich mit Petersilie, Schnittlauch und Kerbel bestreuen. Zur restlichen Butter und dem Olivenöl weitere 30 Gramm Butter geben. Danach Zwiebel-, Tomaten-, und Zitronenwürfeli zufügen, kurz mitdämpfen und heiss über den Fisch giessen.

Beilage: Trockenreis



Poulet à l'estragon:

Rezept für 4 Personen. Wir nehmen nur die Hälfte; also diese Menge für 8 Personen.

2 EL Olivenöl
800 g Poulet
Salz, Pfeffer
2 EL Zitronensaft
2 dl Wasser
1 EL Estragonblätter
1 EL Senf
1 Würfel Gemüsebouillon
1 dl Vollrahm

Poulet in Teile zerlegen oder Flügel und Ober- und Unterschenkel kaufen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Im heissen Öl anbraten. Überschüssiges Fett in Schüssel giessen. Danach den Zitronensaft, Wasser, Estragon, Senf und Gemüsebouillon begeben und auf kleiner Hitze 40-50 Minuten schmoren lassen.

Falls nötig, Flüssigkeit begeben.

Rahm darunter rühren, Sauce abschmecken.

Beilagen: Bratkartoffeln und Rüebl



Brischtner Nidl:

Für 4 Personen

8 gedörrte Birnen

50 g Zucker

3 dl Rotwein

1 Zimtstängel

2 dl Rahm

Rotwein, Zucker, Birnen und allenfalls Zimtstängel in einer Pfanne weich kochen (Kochzeit variiert je nach Birnensorte). Birnen sollten dabei mit Flüssigkeit bedeckt sein. Sobald sie weich sind, 4 Stück halbieren oder vierteln und vom Kerngehäuse, Fliege und Stiel befreien. Restliche Birnen ganz belassen, nur die Fliegen entfernen.

Flüssigkeit zu einem Sirup ähnlichen Saft einkochen, anschliessend die Birnen wieder zum Sirup geben. Sollte der Saft zu dick sein, ihn erneut mit etwas Wein verdünnen und aufkochen. Dann den eingekochten Saft über die Birnen giessen. Rahm steif schlagen und auf die Teller verteilen. Die ganz belassenen, erkalteten Birnen hinein setzen, die halbierten Birnen daneben arrangieren.



Urnerbodä-Kafi:

2 Würfelzucker
40 ml Schnaps
Kafiwasser
Rahm
Schoggipulver

Würfelzucker und zwei verschiedene Schnäpse nach Belieben miteinander verrühren. Gefäss mit Kafiwasser auffüllen und mit dem geschlagenen Rahm garnieren.
Zum Abschluss mit etwas Schoggipulver bestreuen.

