

Schwiizer Chuchi – einisch quer durä

Chicorée Salat und Kartoffelküchlein

Jura

Soupe de l'Escalade

Genf

Ofenbraten & Polenta

Ob- & Nidwaldner Bürinnenart

Biberfladen – Parfait

Appenzell

Weine:

Fendant, Les Murettes 2017, Sion

Dole des monts 2016, Sion

**Chochete vom 7. Februar 2018, Markus Schönenberger,
Rötelchuchi Zug**

Kartoffelküchlein & Chicoréesalat

Rezept ergibt ca. 12 Stück

250gr.	Mehl
1 TL	Salz
10gr.	Hefe
1 ½ -1.¾ dl	Milch
500gr.	Kartoffeln
etwas	Muskat
¼ TL	Salz
1 dl	Doppelrahm
2	Eigelb
1 Msp.	Salz

Für den Hefeteig das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben. Hefe mit lauwarmer Milch anrühren, zum Mehl geben und zu einem feuchten Teig kneten. Zugedeckt aufgehen lassen. Ungeschälte Kartoffeln kochen, warm schälen und durch Rösti-raffel reiben. Alles zusammen mit dem Hefeteig vermischen, bis eine feuchte Masse entsteht. Anschliessend Teig in kleinen Portionen möglichst dünn auf Mehl auswallen. Kleine Plätzli oder Rondellen ausstechen und auf ein mit Backfolie belegtes Blech geben. Ausgestochene Formen mit je 1 Esslöffel Belag bedecken. Im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad ca. 8 Minuten backen. Tipp: Speckwürfeli oder geriebenen Käse auf den Belag geben.



Soupe de l'Escalade

Rezept für 4 Personen

1 Lit.	Wasser
1½ TL	Salz
1 Stk.	Lauch
2	Rüebli
1	Knollensellerie oder Stangensellerie
1	weisser Chabis
1-2	Kartoffeln
1	Knoblauchzehe
Total	500-600gr. Gemüse, Schnittlauch und Petersilie

Gemüse in Streifen oder Würfeli schneiden. In das kochende Salzwasser oder Bouillon geben und 45 Minuten kochen. Mit gehacktem Schnittlauch und Petersilie anrichten.



Ofenbraten

Rezept für 4 Personen

800-1000gr. Rinds-, Kalbs-, Schweins- oder Wildbraten

Salz und Pfeffer

Fett oder Öl

Sauce:

150gr.	Speckwürfeli
1	grosse Zwiebel oder Silberzwiebeli
150gr.	Champignons
3 dl.	schwerer Rotwein
7 dl.	Wasser
2 TL	Bratensauce
3 EL	Rahm zum Verfeinern, nach Belieben

Fleisch möglichst schon am Vorabend mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Im Kühlschrank ruhen lassen. Braten in Öl oder Fett langsam anbraten. Anschliessend in eine Kasserolle oder in den gewässerten Römertopf geben. Speckwürfeli leicht anbraten und zusammen mit den gescheibelten Champignons und fein geschnittenen Zwiebeln auf kleiner Hitze im Bratfond dünsten. Mit Rotwein und Wasser ablöschen. Bratensauce begeben und kurz aufkochen. Danach Sauce zum Fleisch giessen. Braten zugedeckt bei 220 Grad schmoren lassen. Zwischendurch Flüssigkeit kontrollieren, nach 45 Minuten das Fleisch wenden. Für Kalbsbraten, Schweinsbraten (Hals) und Wildbraten beträgt die Schmorzeit 1 ¼ Std., für den Rindsbraten 1 ½ Stunden. Zum Schluss Sauce abschmecken und nach Belieben mit Rahm verfeinern. Vor dem Schneiden den Braten kurz ruhen lassen.

Dazu passen: Kartoffelstock, Knöpfli oder Polenta.



Biberfladen – Parfait

Garniert mit Rotweinzwetschgen

Parfait:

- 3 St. Eigelb
- 4 EL Zucker
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 EL Schoggipulver
- 1 St. Vanilleschotemark
- 70gr. geriebener Lebkuchen oder Biberfladen
- 2 ½ dl Rahm
- 2 Stk. Eiweiss
- 2 EL Zucker

Zwetschgen:

- 8-12 frische oder gedörrte Zwetschgen
- 2 dl Rotwein
- ½ Zimtstängel
- 1 Stk. Sternanis
- 1 Stk. Nelke
- 1 EL Rohrzucker

Eigelb und Zucker zu einer schaumigen, hellen Masse schlagen. Lebkuchengewürz, Schoggipulver und Vanilleschotemark unter rühren. Geriebenen Biberfladen dazugeben. Eiweisse steif schlagen und Zucker beifügen, bis die Masse glänzt. Rahm steif schlagen und zusammen mit dem Eiweiss unter die Creme rühren.

Kuchenform oder kleine Förmchen mit Sichtfolie auslegen. Creme einfüllen, Portionen tiefkühlen. Eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Tiefkühler holen und stürzen. Mit halbierten Zwetschgen anrichten. Zwetschgen zusammen mit Rotwein und Gewürzen kochen. Warm oder kalt zum Parfait servieren.

