

KochArena muba

Rezepte Samstag, 13.2.2010

Appenzellertag



Appezöller Wurstbrät-Chnöpfli

Frau Marianne Koller-Bohl

Zutaten:

1 Tasse Bouillon
3 – 4 gehäufte EL Mehl
1 gehäufter EL Griess
2 Eier
750g Rindsbrät
viel Peterli
ca. 3l Bouillon

1 Tasse Bouillon erkalten lassen, dann zusammen mit dem Mehl, dem Griess und den 2 Eiern zu einem Teig anrühren. Nun das Brät zugeben. Die feingeschnittenen Peterli werden erst jetzt untergezogen.

3 l Bouillon sieden. Den Teig vom Brettli mit Messer in die Bouillon schlagen. Schnell herausnehmen, wenn die Chnöpfli an der Oberfläche sind.

Chäs Tschoope

Frau Gabriela Manser

Zutaten:

400g Ruchbrot (kann auch älter sein)
400g Appenzeller Vollfettkäse
6 EL Rahm
3 EL Butter
2 EL Schnittlauch

Ruchbrot wird in Würfel geschnitten, dann in Teflon Bratpfanne knusprig gebraten auf allen 4 Seiten. Anschliessend den an der Röstiraffel geriebener Käse darüber streuen, die Würfel immer wieder kehren und gleichzeitig etwas Rahm dazu geben, mit Pfeffer würzen und viel Schnittlauch überstreuen, sofort servieren. Dazu passt ein bunter feiner Salat (verschiedene Schnittsalate mit Apfelstückli, Granatapfelkernen – an einer Senf-Honig Sauce) oder auch Apfelschnitze.

Chäshörnli mit Südwöschtl

Frau Sandra Graf

Zutaten:

4 gekochte Siedwürste

250g rohe Kartoffeln

350g Hörnli

100g geriebener Käse

2 Zwiebeln

3 EL Butter

Reibkäse

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser etwa 5 Minuten kochen. Hörnli dazugeben und zusammen weich (al dente) kochen. Schüssel bebuttern und jeweils eine Lage Hörnli / kartoffeln und eine Lage Käse dazugeben, bis alles aufgebraucht ist. Zudecken und warm stellen. Butter heiss machen. Zwiebeln dazugeben und gold-gelb braten. Dann dieses Gemisch über die Hörnli geben. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen kurz überbacken.

B'soffner Kapuziner

Bruder Karl

Teig:

4 Eier

70g Puderzucker

1 TL Vanillezucker

1 TL ger. Zitronenschale

70g Kristallzucker

½ TL Zimtpulver

50g gemahlene Haselnüsse

50g geriebene Schokolade

40g Mehl

Butter

Glühweinsauce:

6dl Rotwein

1 TL ger. Zitronenschale

½ TL Zimtpulver

3 EL Kristallzucker

40g Sultaninen

4 EL Rum

Die Sultaninen mind. 1 Stunde in den Rum einlegen. Das Eigelb mit dem Puderzucker, dem Vanillezucker, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Zimt schaumig rühren. Das Eiweiss steif schlagen, den Kristallzucker darunter ziehen. Beide Massen vorsichtig vermischen, die Haselnüsse, die Schokolade und das Mehl darunter ziehen. Kleine Souffléförmchen gut ausbuttern und mit der Teigmasse füllen. Den Ofen auf 190 Grad vorheizen und die Förmchen während 40 Min. backen. Alle Zutaten für die Sauce miteinander aufkochen und 5 Min. ziehen lassen. Die kleinen Kuchen aus der Form lösen, halbieren oder vierteln, auf die Teller legen und mit der heissen Sauce umgiessen.

Appenzeller Gitzichüechli

Herr Thomas Sutter

Zutaten:

800g Gitziflesch

dreierlei Salat (Rüebli, grüner, ...) (farblich auf das Gericht abgestimmt)

Sud:

1 ½l Wasser

Bouillon

1 Zwiebel

2 Rüebli

1 Sellerie

etwas Lauch

diverse Kräuter

Salz & Pfeffer

Bierteig:

300g Mehl

2 Eier

2dl Appenzeller Bier

Salz & Pfeffer

Joghurt-Sauce:

Natur Joghurt

Zitronensaft

diverse Kräuter

Salz & Pfeffer

Aus Weissmehl, Salz und Bier einen Bierteig rühren, kräftig aufschlagen und 1 Stunde stehen lassen. Für den Sud das Wasser und alle Zutaten zum Kochen bringen und die Fleischstücke darin etwa 45 Minuten weich kochen. Die Gitzistücke anschliessend im Bierteig wenden und in der Friteuse frittieren.

Serviert wird das Gericht mit dreierlei Salat und der Joghurt-Sauce.