

# Menü vom

12.03.98



**Birnen-Tartelettes**

**Härdöpfelsuppe nach Burenart**

**Chalbfleisch mit Späck**

**Käthis Härdöpfelchüechli**

**gmischtä Salat**

**Salatsoose nach Grossmueterart**

**Bratöpfel**

**Christian**

## Birnen-Tartelettes

Dieses Rezept stammt aus einer alten Schweizer Illustrierten

- 100 Gramm Gorgonzola
- 50 Gramm Mascarpone
- 30 Gramm Parmesan gerieben
- 2 Teelöffel Williams
- 1 Eigelb
- 1 Blätterteig oder vorgefertigte Pastelli
- 1 Dose Birne/Birnen
- 1 Esslöffel Orangengelee

### Zubereitung:

Gorgonzola, Mascarpone, Parmesan, Williams und Eigelb miteinander vermischen. Tarteletteförmchen mit Blätterteig auslegen, die Masse darauf verteilen. Die Birnenhälften gut abtropfen lassen und trockentupfen, auf die Tartelettes verteilen, leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 10 bis 15 Minuten backen. Mit Orangengelee bestreichen.

## Härdöpfelsuppe nach Burenart

Suppe ist mit diesen Mengen berechnet für eine vollwertige Mahlzeit. Als Vorspeise doppelte Menge Personen verwenden.

100	Gramm	Speck geräuchert	
1	grosse	Zwiebel/Zwiebeln	
1	kleine	Knoblauchzehe/-zehen	
30	Gramm	Butter	
1		Lauch	
2		Rüebli	
1	kleine	Sellerie	
1	Bund	Peterli	
wenig		Majoran	
2	l	Wasser	
1-2		Wädli oder Gnagi	aus dem Salz
6	grosse	Kartoffeln	
		Salz und Pfeffer	

### Zubereitung:

Der in Würfeli geschnittene Speck wird mit der feingeschnittenen Zwiebel und dem Knoblauch in der Butter nur leicht hellbraun geröstet. Das gerüstete, kleingeschnittene Gemüse und die Kräuter werden dazugegeben, kurz mitgedämpft und mit 2 bis 2 1/2 Liter Wasser abgelöscht. Dann fügt man das Wädli oder Gnagi bei (ev. Etwas vorkochen und samt dem Kochwasser verwenden. Man gibt dann entsprechend weniger Wasser zur Suppe). Auch die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, das Salz und eine rechte Prise Pfeffer werden beigegeben. Dann lässt man die Suppe 50 bis 60 Minuten kochen.

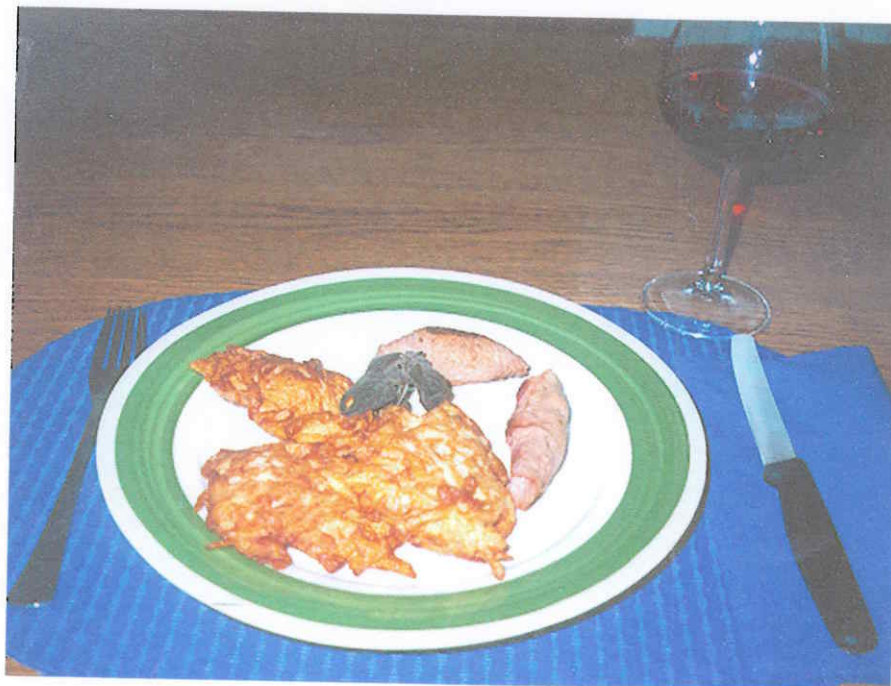


## Chalbfleisch mit Späck

8	dünne	Kälbermocken	
8	Stück	Speck geräuchert	fingergross
		Salz	
1		Salbeiblatt	
6		Specktranchen	
1	Becher	saurer Halbrahm	
		Fleischbrühe oder Wasser	

### Zubereitung:

Man lässt vom Metzger so dünne Schnitten als möglich vom Kälbermocken abschneiden, legt in die Mitte eines jeden ein kleines Würfeli Speck, ein wenig Salz und ein noch viel kleineres Stück Salbei und rollt es zusammen. Nun belegt man den Boden einer Kasserolle mit dünnen Speckscheiben, legt die Würstchen hinein und gart sie, bis sie gelb sind, dann werden sie herausgenommen und warm gehalten. Unterdessen wird der Speck mit saurem Rahm und etwas Fleischbrühe oder Wasser verrührt, was eine sehr gute Sauce ergibt.



## Käthis Härdöpfelchüechli

Ein Rezept aus dem Emmental. Nach einem strengen und kalten Holzertag musste die Mutter das Essen schnell zubereitet haben. Da man die Chüechli von Hand gegessen hat, war auch der Abwasch schnell erledigt.

- |   |           |                |
|---|-----------|----------------|
| 1 | Kilo      | Kartoffeln roh |
| 3 |           | Eier           |
| 3 | Esslöffel | Mehl           |
| 1 | Teelöffel | Salz           |
| 1 | Teelöffel | Pfeffer        |
| 1 | Teelöffel | Streuwürze     |
| ½ | l         | Öl             |

### Zubereitung:

Kartoffeln mit der Bircherraffel raffeln. Flüssigkeit (Stärke) wegschütten. Alle Zutaten in Schüssel geben und gut umrühren. Löffelweise herausnehmen und schwimmend im Fett backen.

## gemischter Salat

Der Salat kann auch mit Chicoree oder anderen knackigen Gemüsesorten ergänzt werden. Eine gewöhnliche Salatsauce eignet sich auch sehr gut zu diesem Salat.

100	Gramm	Mischsalat
1		Peperoni rot
¼		Blumenkohl
2		Eier
1		Tomaten
2		Rüebli
¼	Büchse	Mais (klein)

### Zubereitung:

Den Mischsalat waschen und gut austropfen. Die Peperoni entkernen und in feine Würfel schneiden. Den Blumenkohl waschen und in die kleinsten Teile unterteilen. Die Rüebli waschen, schälen und mit der Bircherraffel raffeln. Alle Zutaten mischen, den abgetropften Mais dazugeben. Den Salat mit Tomatenschnitzen und den Eiern nach Belieben garnieren.

# Salatsosse nach Grossmueterart

Dieses Rezept stammt etwa aus der Mitte des 19. Jahrhunderts. Damals waren die Leute mit dem Gebrauch von Öl noch wenig vertraut.

- 100 Gramm Speck geräuchert (Menge nach Belieben)
- 2-3 Esslöffel Mehl
- 1 Esslöffel Essig
- 1 Prise Zucker

## Zubereitung:

Geräucherten Speck fein schneiden, in der Pfanne glasig braten. Mehl darüberstreuen, mit Essig ablöschen. Eine Prise Zucker beifügen, erkalten lassen.

## Leberspätzle-Suppe

200 g Rindsleber  
1 Liter Fleischbouillon  
15 g Butter  
1 Ei  
1 Bund Peterli  
1 Zwiebel  
3 EL Mehl  
Pfeffer  
Salz  
Majoran

Rindsleber vom Metzger durch den Dampf  
lassen. Die feingehackte Zwiebel  
dämpfen, feingehackte Peterli dazu  
Pfanne nehmen und in einer Schüssel  
mischen; mit Salz, Pfeffer und Majoran  
Ei gut unterheben und die Masse  
zu einem dickflüssigen Teig rühren.  
Masse durch die Spätzlepresse in  
Wasser pressen und einmal kurz abkochen  
(ca. 3-5 Min.), mit kaltem Wasser abspülen.  
In Suppenschüssel geben, mit heißem  
bouillon übergießen, servieren.