

Brätlete vom
21. Auguscht 1998
i der
Waudhütte vo de Burger

üser Gescht si gsi:

Der Gmeinspresidänt Ruedi Bigler mit sir Frou
u Gmeinräti Beatrice Simon mit irem Ma

Menü:
Salbeimüsli
diversi Salat
Gschwellti mit Chrütter Quark
Brustbitzli
Lammgottlet am Stück
Bratwurschtschnägge
Rüebliturte
Fruchtsalat
Kaffe mit

Salbeimüsli im Bierteig

Zutaten:	250 gr	Mehl
	2.5 dl	dunkles Bier
	0.25 dl	Oel
	1	Eigelb
	2	Eiweiss
		Salz
		Muskatnuss
	ca 60	Salbeiblätter

Zubereitung: *Mit allen Zutaten ohne das Eiweiss einen geschmeidigen Teig anrühren
Dann 2 Eiweiss steif schlagen und unter den Teig ziehen.
Vor Gebrauch ca. ½ Stunde ruhen lassen.
Das Oel in der Friteuse auf 190° erhitzen. Die Salbeiblätter im Teig eintauchen und im heissen Oel hellbraun backen.*

En Guete mitenand !

Quarksauce

Zutaten: 150 gr Quark (Rahm oder mager)
1 - 3 EL Rahm oder Milch
wenig Salz, Streuwürze, Senf, Zitronen
saft.
Div. Kräuter nach belieben. z.B.
Petersilie, Schnittlauch, Estragon und
Kerbel.

Gschwellti in der Folie

Zutaten: 0,8 bis 1 Kg Kartoffeln
Salz

Zubereitung: Die Kartoffeln knapp weichkochen.
In Folie einwickeln und in der Glut
fertiggahren. Schale dunkelbraun.

Fleisch zum Grillieren

z. B: Brustbitzli
Lammkottlet am Stück
Bratwurstschnecken Kalb od. Schwein

Aargauer Rüeblitorte

300 g	Zucker	1	Zitrone
400 g.	Rüebl	300 g	Mandeln gemahlen
6	Eier	150 g	Zwieback gemahlen
1 EL	Kochbutter		

Den Zucker mit den 6 Eigelb dem Zitronensaft und der abgeriebenen Rinde der Zitrone schaumig rühren. Die Rüebl schälen und fein raffeln und mit den Mandeln und dem Zwieback unter die schaumige Masse rühren.

Nun die 6 steif geschlagenen Eiweiss unter die Masse ziehen.

Die ganze Masse in eine gut bebutterte Springform geben und bei mittlerer Hitze im nicht vorgeheizten Backofen 45 bis 50 Min backen.

200 g	Puderzucker	1	Zitrone nur Saft
1 EL	Kirsch	50 g	geröstete Mandelblätter
Diverse	Marzipanrüebl		

*Puderzucker, Zitronensaft und Kirsch zu einer glatten Masse rühren und über den ausgekühlten Kuchen giessen. Den Rand mit den Mandelblättern bestreuen und mit den Marzipanrüebl garnieren
Der Kuchen ist am besten, wenn er 2 bis 3 Tage kühl gestellt wird*

en Guete !