

# Wild



Ernst Schori Herbst 94

# Menu

\*\*\*\*\*

Appenzeller Brotsuppe mit Kümmel

\*\*\*\*\*

Rehrücken  
Rotkraut  
Rosenkohl  
Glasierte Kastanien  
Knöpfli

\*\*\*\*\*

Fruchtsalat mit frischen Früchten

## Appenzeller Brotsuppe mit Kümmel 4 Personen

### Zutaten:

150gr	Ruchbrot ohne Rinde
4Essl.	Fett
1	Zwiebel fein geschnitten
50gr	Appenzellerkäse in Würfelchen geschnitten
1 Bund	Schnittlauch fein geschnitten
1l	Bouillon
	Kümmel nach belieben
	Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

1. Brot in gleichmässige Würfelchen schneiden, in Fett rösten und warmstellen
2. In Pfanne Fett erhitzen, Zwiebeln und Kümmel dunsten, mit Bouillon ablöschen und Schnittlauch begeben.
3. Die Bouillon ca. 5 Minuten sieden, kurz vor dem anrichten die Brot und Käsewürfelchen begeben und abschmecken.

# Rehrücken

## Zutaten:

	Rehrücken ausbeinen und enthäuten
	Salz, Pfeffer, Ananas, Aepfel, Preiselbeeren
3Essl.	Wachholderbeeren
1	Lorbeerblatt
2Essl.	Oel
1dl	Rotwein
2dl	Fleischboillon
2Kfl	Bratensoucenpulver
1dl	Rahm
ca 15	Aepfel

## Zubereitung:

1. Alle Zutaten vorbereiten, Platte und Teller vorwärmen (80 )
2. Fleisch mit den Gewürzen einreiben und
3. mit den zerdrückten Wachholderbeeren und dem Lorbeerblatt im heissen Oel "à point" braten (ca 8-12 Min)  
Herausnehmen und (zugedeckt) warm stellen
4. Den Bratenfond mit Weisswein auflösen und zu Hälfte einkochen lassen.
5. Bratensauce mit Bouillon anrühren, dazugiessen und kochen bis Souce leicht bindet.
6. Mit Rahm verfeinern, abschmecken, absieben und warmhalten.
7. Aepfel in Zuckersirup dämpfen, warmhalten und vor dem servieren mit Preiselbeeren füllen.
8. Fleisch schneiden und auf Knochen schichten, abwechslungsweise mit erwärmten Ananasscheiben, garnieren mit gefüllten Aepfeln.
9. Souce separat dazu servieren.

# Rotkraut

4 Personen

## Zutaten:

750gr Rorkraut  
1Essl. Fett  
1 Zwiebel  
100gr Aepfel  
0,4dl Rotwein  
3Essl. Essig

## Zubereitung:

1. Kabis waschen und schneiden
2. Aepfel schälen, fein schneiden und mit Gewürzen einlegen (Marinade).
3. In Pfanne Fett erhitzen, Zwiebeln dämpfen, Rotkraut ohne Flüssigkeit mitdämpfen, mit Marinade und Wasser ablöschen ca. 1-1,5Std. dämpfen

# Rosenkohl

4 Personen

## Zutaten:

800gr Rosenkohl gerüstet und gewaschen  
1 Zwiebel  
1dl Bouillon

## Zubereitung:

Zwiebel fein geschnitten in wenig Butter andämpfen, Rosenkohl beigeben, mit Bouillon ablöschen, abschmecken und ca. 20 Minuten weichkochen.

# Glasierte Kastanien

4 Personen

## Zutaten:

5Essl	Zucker
400gr	geschälte Kastanien
2dl	Bouillon
1Prise	Salz
20gr	Butter

## Zubereitung:

1. Den Zucker in einer Chromstahlpfanne rösten, bis er schön hellbraun ist
2. Die Kastanien zugeben, mischen
3. Mit 2dl Bouillon ablöschen und die Prise Salz sowie die Butter beifügen.
4. Auf kleiner Stufe kochen.  
Kochzeit: Tiefgekühlte Kastanien 10-20 Min  
Frische Kastanien 40-50 Min
5. Achtung: Die letzten 5 Minuten abdecken, Flüssigkeit verdampfen lassen, sorgsam wenden.

Tip: Frische Kastanien vor dem Schälen 15 Min in Wasser sieden, noch heiss schälen.

# Knöpfli

4 Personen

## Zutaten:

300gr      Mehl  
3            Eier  
1Kfl        Salz  
ca 1.5dl    Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)

## Zubereitung:

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben
2. Eier und Milchwasser zusammen verrühren, zum Mehl geben und glattrühren (mit Lochkelle).  
Den Teig klopfen bis er glatt ist und Blasen zeigt, zugedeckt stehen lassen.
3. Wasser aufkochen (ca 2l), salzen. Den Teig durchs Knöpfli sieb streichen (portionenweise), aufkochen, etwas ziehen lassen.
4. Mit Lochkelle anrichten (gut abtropfen) und auf heisse Platte geben. Nach Wunsch Reibkäse oder Butter darunter mischen.
5. Nach Wunsch in der heissen Butter kurz bräteln.