

SEISLER AABE vom 6. November 2014

Rezepte von:

Sandra Cattilaz Muhr

Nicole Jungo

Sandra Zbinden

9. SENSLER LANDFRAUEN KÜCHE



WIER SEISLER
GASTRO & KULTUR
GASTHOF ST. MARTIN

VORSPEISE: SEISLER CHOLERA VON SANDRA CATTILAZ MUHR

Zutaten

200g Lauch
200g Speckwürfeli
100g Zwiebelringe
100g Birnen
300g Äpfel
200g Raclettekäse in Scheiben
Blätter- oder Kuchenteig 2x42x26cm



Zubereitung:

Lauch dünn schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden. Beides andünsten, in eine Schüssel geben. Speckwürfeli anbraten. Apfel und Birne entkernen und in Scheiben schneiden.

Teig in Blech legen, mit der Gabel einstechen. Erste Lage Lauch, Zwiebeln und Speckwürfeli.



Zweite Lage Apfel und Birne



Letzte Lage Raclettekäse



Mit zweitem Teig bedecken, einstechen und bei 180 C, 30-40 min backen.

Vor dem Aufschneiden etwas ruhen lassen.

Mit Saisonsalat warm servieren.

Rezept ist für 10 Personen als Vorspeise.

Originalrezept :

Coopzeitung November 2010 „Furri-Maries Cholera“

HAUPTGANG: STRUSSER PLATTE VON NICOLE JUNGO:

Zutaten

Häppere (Kartoffeln), Weisskabis und Rüebl
Früches (Siedfleisch), Speck, Saucisson und Buurewurst



Zubereitung:

Früches (Siedfleisch) ca. 1-1,5 Std. Kochen (je nach Grösse).

Den Speck ca. 1 Std kochen. Die letzten 30 Minuten die Saucisson und Bauernwurst mit garen.

Danach Kabis und Rüebl mit den Häpperen (Kartoffeln) kochen.

Garnieren kann man mit Petersilie oder Schnittlauch.

Dazu Senf servieren.

Nach Belieben kann man die Strusser Platte noch mit Zunge und Euter ergänzen.

DESSERT: SANDRA'S ALLEREI VON SANDRA ZBINDEN

Schokoladenkuchen mit Vanilieglace garniert mit warmen Beeren auf Zwetschgencreme, Rahm und selbstgemachtes "Guezli"

Schokoladenkuchen:

3 Eier
200g Zucker
125g Mehl
1 EL Amaretto
150g schwarze Schokolade
125 Butter



Eier, Zucker, Amaretto schaumig rühren. Die geschmolzene Schokolade/ Butter dazugeben. Zuletzt das Mehl alles gut verrühren bis eine geschmeidige Masse entsteht. In gefettetes und bemehltes (rundes) Backblech giessen und genau 15 Minuten bei 180 Grad backen. Der Kuchen darf ruhig noch ein wenig cremig sein in der Mitte.

Guezli:

125g Butter
2 Eier
200g Zucker
1 Pack Vaniliezucker
1 Prise Salz
400g Mehl



Butter, Eier, Zucker, Vaniliezucker, Salz schaumig rühren. Nach und nach gesiebtes Mehl dazu geben. Einen Teig formen und ruhen lassen. Auswallen ca 0,5 cm dick und mit verschiedenen Förmchen ausstechen.

Bei 180 Grad ca 5-6 min backen.

Zwetschgencreme:

Zwetschgen kleinschneiden mit Zucker bestreuen, aufkochen und Pürieren. Mit Rahm verfeinern.

Warme Beeren:

Aus dem eigenen Garten, gekauft oder Tiefgekühlt. Nur noch in Pfanne erwärmen mit ein wenig Zucker bestreuen.