

En cuschina a Sagogn



rezepts dallas

commembras

union da dunnas 2012/2013

Avonpast

- 2 Kürbis-Suppe
- 3 Lachs im Blätterteigmantel
- 4 Lauch im Teig

Spisas principalas

- 5 Barsau en asch a moda d'Aachen
- 6 Böllewegge
- 7 Chow mein
- 8 Däniker Paschtete
- 9 Egls bov
- 10 Gemüseeintopf
- 11 Gemüsewähe
- 12 Gnocs cun péra tosta
- 13 Gratin da bizochels
- 14 Gratin da sparglas
- 15 Greyerzer Lauchauflauf
- 16 Händöpfel Schnätz
- 17 Kalbsschnitzel-Gratin
- 18 Kräuterfilet in Senfsauce
- 19 Lammfilet mit Kräuterkruste
- 20 Lauchkuchen
- 21 Linsengemüse
- 22 Omalettas emplenidas cun sparglas
- 23 Omaletten-Gratin
- 24 Pèsch cun por
- 25 Pèschs maghers
- 26 Poulet mit Kartoffeln im Ofen
- 27 Ravioli mit Spinat- und Ricottafüllung
- 28 Raviuls da truffels
- 29 Schaffhuser Bölledünne
- 30 Spaghetti mit Rucola-Sauce
- 31 Spaghetti mit Wodka nach Grossvater's Art
- 32 Strudel mit Hackfleisch-/Käsefüllung
- 33 Suppa da cucas
- 34 Talgias en vin alv
- 35 Truffels d'Onna
- 36 Um vegl (suppa schetga)
- 37 Zuurkoolvenschotel

Desserts

- 38 Ananas en fuorn
- 39 Böhmisches Buchteln
- 40 Bread- and Butter-Pudding
- 41 Cake da tschugalata
- 42 Crema da must dulutsch
- 43 Kaiserschmarren
- 44 Limetten-Torte
- 45 Patlaunas
- 46 Petta da sora Mengia
- 47 Quitten-Makronen-Schnitten
- 48 Rüebli torte
- 49 Saftige Sachertorte
- 50 Tessiner Brottorte
- 51 Tiramisu d'oranschas
- 52 Trettels muniessa
- 53 Vinars femma
- 54 Zitronenmousse, Willisauer-Ringli Mousse

Jakob Sonja
Derungs Claudia
Oertli Marlis

Thouet Ute
Panier Brigitte
Caprez Marion
Caduff Jasmine
Cavelti Barla
Sgier Aurelia
Gartmann Carin
Arpagaus Maria
Arpagaus Leonora
Lombris Maria Gada
Cavelti Amanda
Bruhin Franziska
Cavelti Babetta
Arpagaus Claudia
Derungs Rita
Arpagaus Patricia
Mongili Maria
Candrian Pia
Casanova Margreta
Casanova Regula
Beeli Martina
Niederberger Fidelia
Panier Ida
Caderas Anna Gheta
Tschuor Sandra
Tschuor Catharina
Meyer Ingrid
Beeli Rosanna
Cavelti Fina
Steinhauser Tina
Caminada Regina
Candrian Alice
Hossmann Sonja

Welter Annamaria
Camathias Regula
Cavelti Annalise
Gfeller Rita
Cavelti Anna Helena
Schöpf Heidi
Cariglet Ladina
Capaul Anita
Cavelti Petra
Holdener Rita
Bundi Annabeth
Cadonau Elke
Arquisch Faustina
Soliva Tilla
Venzin Hanni
Vinzens Bernadetta
Cavelti Natascha



Jakob Sonja

Mein rezept



Kürbis-Suppe

1 kg Kürbis geschält, in Würfel geschnitten

1 Zwiebel gehackt

30 g Butter

1/2 dl Weisswein

1/2 dl Noilly Prat (Vermouth)

3,5 dl Rahm

1 1/2 Teelöffel Curry

3,5 dl Gemüsebouillon

Salz, Pfeffer



Zwiebel in Butter andämpfen,

Kürbis mitdämpfen,

ablöschen

würzen, 15 min kochen, pürieren

am Schluss Rahm begeben und geniessen

Tipp: Grössere Menge herstellen und fix-fertig tiefkühlen



Derungs Claudia

Mein rezept

Lachs im Blätterteigmantel

Blätterteig

viereckig auswallen

Zucchini / Rüebli

an der Raffel in dünne Streifen reiben
und die Hälfte in die Mitte des Blätter-
teiges geben

Lachsfilet

mit wenig Öl bestreichen und auf das
Gemüse legen. Den Rest vom Gemüse auf
das Lachsfilet geben

Salz /

grobkörniger Pfeffer

würzen

Den Blätterteig aufrollen, die Enden einlegen und mit dem Ver-
schluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit
Eigelb bestreichen.

Backen: ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorge-
heizten Ofens

Apero: in 5 cm dicke Streifen geschnitten, warm oder kalt
servieren mit einer Zitronen- oder Tartarsauce, garniert
mit verschiedenen Salaten

Guata Appetit!



Oertli Marlis

Mein rezept

Lauch im Teig (für 4 Pers.)

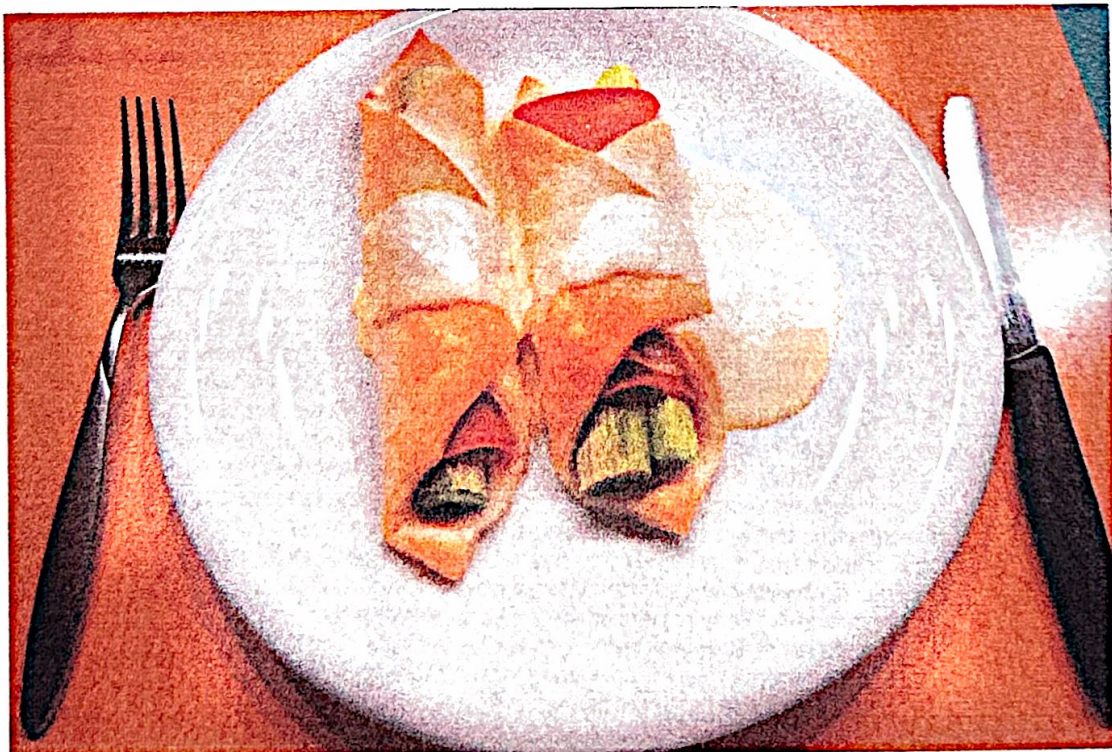
2 Blätterteig ausgewallt in je 8 Stk. geschn.
ca. 700 gr. Lauch in ca. 12 cm lang Rollen
geschnitten, ca. 10 Min gekocht.
200 gr. Rohschinken.

Den abgetropften Lauch in Rohschinken einpacken, dann
so im Blätterteig einwickeln dass Lauch und Schinken
noch zum Vorschein kommen..

Auf einem mit Backtrennpapier belegtem Blech im
vorgeheiztem Ofen bei 180° etwa 30 Min. backen.

Mit sauce Hollandaise garnieren
(wer gerne pickant mag, Meerrettich, Chilli etc. begeben)

Dazu passt: Saisonsalat





Thouet Ute

Min rezept

Barsau en asch a moda d'Aachen

1,5 kg carn bov

$\frac{3}{4}$ l bouillon

$\frac{1}{4}$ l ischiu da vîn tgietschen

$\frac{1}{4}$ l vîn tgietschen

sal, peiver del mulin

5 neglas

pegn tschadun sem da mutarela

giond tschadun zucher

3 feigs arbogia

menhamai d'pöz d'in cunth da

3 tschaguolas en quate parts

per la marinada

majon, conardes, rosmarin

Schar trer la carn trer tochen quate gis en marinada.

Scaldar empau grass ella cazzetta. Barsar brina la carn

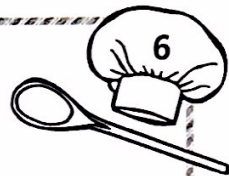
da tuttas vards. Stizzar la caru culla marinada e star

cuir la caru. Culor la sosa, agiuntar maizena ed

eventualmein spezerias (keno gust).

Il barsau vegn magliaus cun bizochels, baguots tgietschen, buglia da meita e tuargia da garnedels.

Bien appetit



Panier Brigitte

Mein rezept : BÖLLEWEGGE

Teig: 600 gr. Weissmehl
1 TL Salz
75 gr. Butter, weich
15 gr. Hefe
1,5 dl Milch
1/2 - 2 dl Wasser

Füllung:

400 gr. Zwiebeln, fein gehackt
200 gr. rezepter Tilsiter oder Thurmtaler gerieben
2-3 EL Mehl
2 EL Rahm
Salz, Pfeffer
1 TL Kümmel

Verarbeitung

* Sie werden von alters her in der Weinfelder Bodsehnacht gegessen. Das ist der Donnerstagabend der letzten vollen Woche vor Weihnachten.

- ① Für den Teig Mehl + Salz mischen, eine Mulde formen. Die Butter in kleinen Stücken dazugeben.
- ② Die Hefe mit Milch und Wasser auflösen und in die Mehlmulde gießen. Zu einem Teig zusammenfügen. Während ca. 10 Minuten kneten. Zugedeckt nun das Doppelte aufgehen lassen.
- ③ Für die Füllung Zwiebeln, Käse, Mehl und Rahm vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
- ④ Den Teig 3mm dick auswalzen, in ca. 12 Rechtecke schneiden. Die Füllung auf die Teigstücke verteilen, auf den Seiten je 1cm frei lassen. Die schmalen Seiten einschlagen und längs satt aufrollen. Die Enden gut andrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einer Gabel einstechen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen mit Wasser leicht befeuchten.
- ⑤ Im auf 200°C vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille während 20-30 Min backen.



Caprez Marion

Min rezept

Chow mein

Zubereitung im WOK

ca. für 4-6 Personen

500 gr Filet geschnetzelt (oder Poulet/Kalbfleisch)
 4 EL Sojasauce
 1 TL Maizena oder Kartoffelmehl
 1 Zwiebel fein gehackt
 Schnittlauch

alles verrühren, über das Fleisch giessen, mind. ½ Std. stehen lassen

1 ½ kg Gemüse, sehr fein schneiden
 z.B. Rübli, Lauch, Kabis, Chinakohl

500 gr sehr feine Nudeln (Chinois Nudeln), kochen bis gar
 Salz

Fett im Wok erhitzen, Fleisch begeben, braten, rühren bis fast gar, zurück in Schüssel geben (ca. 5 Min. Bratzeit)
 Sesam oder Wok Oel erhitzen, Gemüse begeben, rührbraten, ev. wenig Wasser begeben, ca. 3 – 4 Minuten braten, wenn gar: Fleisch beifügen, wenden, ½ - 1 Minute

alles heiss über die Nudeln anrichten, Soja Sauce darüber geben

2 Omeletten in feinen Streifen und ca. 350 gr Schinken in feinen Streifen über das Gericht geben.

En Gueta!



Caduff Jasmine

Mein rezept

Däniker Paschtete

Zopfteig

500 g Mehl
10-15 g Hefe
3 dl Milch
10 g Salz
50 g Butter
ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

sieben
anrühren

Füllung

400 g mageres, gehacktes
Schweinefleisch
100 g Kalbfleischbrät
150 g Champignons
5 Cornichon
2 EL Paniermehl
1 Ei
Gewürze: Salz, Pfeffer, ev. Fleischwürzmischung

blättrig geschnitten
würfeln

Die Cornichons klein würfeln und mit sämtlichen Zutaten gut durchkneten. Auf einer Alufolie die Füllung in eine 25 cm lange Wurst formen. In die Folie einwickeln und bei 250 grad backen, bis das Grill/Fleischthermometer 80-85 grad anzeigt (ca. 30 Minuten). Aus dem Ofen nehmen, auspacken und auskühlen lassen.

Nachdem der Zopfteig ein Stunde geruht hat, den Teig auf mit Mehl bestreutem Tisch auf eine Grösse von 30x30 cm auswallen und damit die Füllung umwickeln. Mit Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei ca. 225 grad ungefähr 20 Minuten backen.

Die Paschtete in ca. 1.5-2 cm dicke Stücke schneiden.

Die Däniker Paschtete schmeckt heiss und kalt zu Salat und einem Glas Wein oder zu einem Apéro. En Guetel



Cavelti Barla

Miu rezept

Egls bov

Per la pasta

350 gr. frina
3 ovs
3 dl latg
sal
puorla da levon

Per la sosa:

vin tgietschen
aua
zucher
1 scorsa canella
3 neghels

Ins fa cuer 4-5 ovs tochen ch'els ein dirs (ca. 5. min). Silsunter sferdentar els immediat e lu far giu la crosta.

La pasta

Prender ca. 350 gr. frina, 3 ovs, 3 dl latg ed aua, sal ed in tec puorla da levon (Backpulver) e far ina pasta buca memia rara (sco da far tatsch).

Silsunter scaldar ina cazzetta cun bia ieli (ins savess era far quei cun la friteuse).

Allura metter ils ovs ella pasta, lu prender ora els e metter egl ieli cauld (adatg, ei sa sprizzar!!!). Quella procedura vegn fatga 4 tochen 5 gadas, tochen che la pasta ei duvrada si. Silsunter fan ins quels „bollers“ en duas ni quater parts.

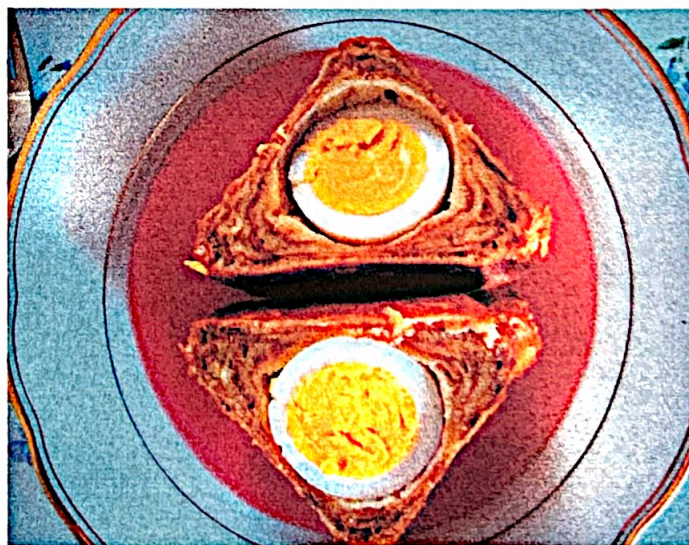
Ed ussa sefatschentein nus cun la sosa:

Metter il vin tgietschen, l'aua, il zucher, la scorsa canella ed ils treis neghels en ina cazzetta e schar vegnir cauld. Buca schar buglir!

La sosa vegn messa surengiu pér gest avon survir.

Avon ston ins aunc luentar empau pischada e schar vegnir caulda ella en ina cazzetta. Springer puorla canella sur ils egls bov e lu la pischada caulda surengiu.

Tier ils egls bov va in bien toc caschiel bein a prau.



In bien appetit!!!



Sgier Aurelia

Mein rezept

Gemüseeintopf

Zutaten: (für vier Personen)

300 gr.	Karotten	1	Zwiebel
2	Lauchstengel	3-5	Kartoffeln
1	Selleri (Knollen & Blätter)	2-4	Tomaten
1	Blumenkohl (Röschen)	2	Servelats
3	Knoblauchzehen	3	Landjäger
1	kleine Zuchetti	1	Peperoni
5-7 dl	Gemüsebouillon	2	Fenchel

! Kräuter, je nach Belieben (Peterli, Basilicum, Rosmarin,...) !

Die Menge der einzelnen Zutaten kann auch verändert werden!



Zubereitung:

Öl in feuerfeste Schüssel geben und Zwiebelringe auf dem Boden verteilen. Danach grob geschnittenes Gemüse (ausser Kartoffeln), Landjäger und Servelats (geviertelt) einschichten. Zwischendurch mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern würzen. Bouillon dazugeben, mit Deckel verschliessen und in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen stellen. Nach ca. 40 Min, die mit Aromat und Paprika gewürzten Kartoffeln auf das Gemüse legen und nochmals ca. 30 Min im Backofen lassen.

Tip: Gemüse das länger braucht bis es gar ist, wäre besser unten in die Schüssel zu geben!!!



Gartmann Carin

Mein rezept

Gemüsehvähe

(Zutaten für 4 Personen)

1 grosser Kuchenteig
 4 EL Paniermehl
 ca. 600 g Gemüse nach Wahl (z.B. Rüebli, Lauch,
 Stangensellerie, Peperoni, Zucchetti)
 1 Büscheli Petersilie
 1 Würfel Gemüsebouillon
 Pfeffer

Guss
 3 Eier
 3 dl Rahm
 120 g geriebener Greyerzer
 Pfeffer
 Muskatnuss
 ev. wenig Salz oder Streuwürze

Zubereitung

Den Teig auf Mehl ausrollen und ein beöltes Wähenblech belegen. Mit einer Gabel den Teigboden mehrmals einstechen. Paniermehl auf den Teigboden streuen. Die Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden. Gehackte Petersilie begeben. Die Gemüsemischung mit wenig Butter oder Öl in einer weiten Pfanne gut durchdämpfen. Den Bouillonwürfel zerkleinert zum Gemüse geben. (In der Regel zer geht er im Gemüsesaft, sonst evtl. wenig Wasser zufügen). Gemüsesaft einkochen lassen. Pfeffer. Die Gemüsemischung auf dem Teigboden verteilen. Die Zutaten für den Guss in einer Schüssel gut verrühren, über die Gemüsemischung giessen. Die Wähe auf die unterste Rille in den auf 200° vorgeheizten Backofen geben. Backzeit 30-35 Min.

Vorbereitungs- und Kochzeit:
 60 Minuten

Dazu passen:
 Als Vorspeise einen Salat servieren

Tipps:
 Die Wähe bereichern mit Speck oder Schinkenwürfeli, evtl. gescheibelte Champignons mitdämpfen.



Arpagaus Maria

Min rezept

Gnocs cun pera tosta

500 g frina

250 g pera tosta tagliada en quadrels (sco Speckwürfelis)

2 ovs, sal

2-3 dl aua e latg, mischedar tut ensemen, la pasta sto esser fetg compacta per ch'ins sappi formar ils gnocs tenor grondezia.

Far quer ils gnocs ca. 10 – 15 min. en aua cun sal, sco da far pastas. (maccaruns)

Silsuenter prender ora e tagliar en rondellas, metter sin ina platta e tschugarnar cun in caschiel rezent e metter pischada caulda surengiu.

Tier quella spisa deva ei pli baul aunc ina salata da baguos cun in tec curetg !

Bien appetit !



Arpagaus Leonora

Miu rezept

Gratin da bizochels

per 4 persunas

INGREDIENZAS

200 frina

2 ovs

pauc sal

1 dl aua ni latg

SOSA PER IL GRATIN

3 dl gromma

100 g quadrels da caschiel

PREPARAZIUN

Far la pasta da bizochels e schar raassar 30 minutas, caschinar els e sferdentar els saunter ch'els ein cotgs immediat sat l'aua freida. Unscher ina fuorma da gratin e metter ils bizochels lien. Schar baghir si la gromma e turschar lien ils quadrels da caschiel, cangir cun sal, paprica e miscat e derschker quella sosa sur ils bizochels gia. Springir suren tochets pischada e schar caer en fuorn 20 minutas sin $180^{\circ}C$



Lombris Maria Gada Miu rezept

Gratin da sparglas

1 puschel sparglas verdas, alvas ni mischedau
200 gr schambun cotg
150 gr schampignuns
1 tschaguola
1 con d`agl
1 puschel tschagugliuns
 $\frac{1}{2}$ l groma miez grassa
parmesan

Preparar las sparglas e cuschinar ellas aldente

Tagliar fin schambun
Tagliar fin schampignuns
Tagliar fin tschaguolas

e barsar tut en ieli d`ulivas

Aschuntar la gromma, pressegia in agl lien e schar quer tut 3-5 min., silsunter tagliar fin ils tschagugliuns ed aschuntar els ella sosa.

Metter las sparglas en ina fuorma da gratin e derscher surengiu la sosa la quala vegn cungida cun parmesan.

Gratinar ca. 20 min. e servir il gratin cun ris schetg.

Bien appetit M. Gada



Cavelti Amanda

Mein rezept

Greizer Lauchauflauf für 4 Personen

800 gr Lauch oder Kürbis

400 gr Kartoffeln

1 mittlere Zwiebel

glasig dünsten

1 Esslöffel Butter

2 ½ Bouillon

alles zugedeckt, Gemüse knapp weich

kochen ca. 15 min

150 gr Schinken

300 gr Rahmquark oder

1 Becher Saucenrahm

100 gr geriebener Gruyère

Salz, Pfeffer, Muskat

75 gr Speckwürfel

alles zusammen mischen

Gratin Form ausbuttern. Die Hälfte des Gemüses einschichten und mit der Hälfte der Quarkmischung decken. Das restliche Gemüse und den Quark darüber geben. Die Speckwürfel auf dem Gratin verteilen. Im vorgeheizten Ofen auf 200 Grad, zweitunterste Rille, ca. 30 Minuten backen!

In bien appetit !!



Bruhin Franziska

Miu rezept

Härdopfel – Schnätz für ca. 4 Pers.

Vorbereitungszeit: ca. 15 min
Kochen: ca. 30. min

Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
1 Zwiebel
Speckwürfeli
e chli Rahm
Gewürz (z.B. Salatkräuter)
Bouillon

Mehlig kochende Kartoffeln in Würfeli schneiden
Zwiebel hacken
Speckwürfeli & Zwiebel in grosser Pfanne mit etwas Olivenöl
glasig braten
Kartoffeln begeben
Bouillon dazugeben, bis Kartoffeln zugedeckt sind
Bei geschlossenem Deckel köcheln lassen (ca. 30 min)
Ab & zu umrühren
Beliebig würzen (z.B. mit Salatkräutern)

Das Ganze wird ziemlich sämig, zum Teil zerfallen die Kartoffeln!
Zum Schluss etwas Rahm beifügen & fertig!

BIEN APPETIT



Cavelti Babetta

Miu rezept

Kalbsschnitzel-Gratin

250 g Champignons

1 Zwiebel

500 g Kalbsschnitzel

Salz, Pfeffer, Paprika

2 Essl. Bratbutter

1 dl. Weisswein

1 Becher (180 g) Saucen-Halbrahm

Champignon in Scheiben schneiden. Zwiebel hacken. Kalbsplätzchen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und portionenweise in der heissen Bratbutter beidseitig kurz anbraten. In eine Gratinform geben. Im Bratensatz Zwiebel und Champignons andünsten. Weisswein dazugießen und zur Hälfte einkochen lassen. Saucen-Halbrahm beifügen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Kalbsschnitzel geben. Im 200 Grad heissen Ofen ca. 15 Min. überbacken.



Arpagaus Claudia

Mein rezept

Kräuterfilet in Senfsauce

Arbeitszeit: 15 Min.
Garzeit: 10 Min.

- | | |
|----------|----------------------------|
| 1 | Schweinefilet (etwa 500 g) |
| 2 | Zwiebeln |
| 1-2 El | Kräuter-Senf |
| 2 dl | Brühe |
| 1 Becher | Jogurt nature |
| 2 El | Sauerrahm |
| 1 Bund | Petersilie (gehackt) |
| 1 Bund | Basilikum (gehackt) |
| 2 El | Öl |
| | Zucker |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Die Zwiebeln pellen und das Öl in der Pfanne erhitzen. Das Filet mit Salz und Pfeffer einreiben und im heissen Öl von allen Seiten anbraten. Anschliessend die Zwiebeln zufügen und leicht anbraten. Den Senf aufs Filet streichen, die Brühe dazugeben, den Deckel schliessen und das Gericht bei mittlerer Temperatur 10 Minuten schmoren. Anschliessend das Fleisch herausnehmen, warm stellen.

Die Pfanne vom Herd nehmen, Sauerrahm und Jogurt in die Sauce rühren und die Kräuter untermischen. Nach Belieben mit einer Prise Zucker und Senf abschmecken. Das Fleisch in vier Portionen teilen und in die Sauce legen.

Guten Appetit!

⇒ Die Sauce darf nicht mehr kochen, sonst bilden Rahm und Jogurt Flocken.



Derungs Rita

Mein rezept

Lammfilet mit Kräuterkruste (für 4 Personen)

ca. 600 gr. Lammrückenfilet oder Filetschwänzli

Peterli, Schnittlauch, diverse Gewürze nach Gutdünken

Butter, Knoblauch, Paniermehl

Die Lammrückenfilets rosa braten

für die Sauce

ca. 125 gr Kochbutter zergehen lassen, dann den Knoblauch dazupressen, mit gehacktem Peterli und Schnittlauch und anderen Gewürzen mischen und leicht köcheln lassen bis es schaumig wird.

Am Schluss das Paniermehl (Menge nach Gutdünken) untermischen und leicht aufschäumen lassen.

Die Sauce über die Lammfilets geben und noch kurz unter dem Grill anbräunen lassen.

Dazu passt wunderbar Kartoffelgratin und Gemüse.



Arpagaus Patricia

Mein rezept

1491 Lauchkuchen

Zubereitung: 
 Backen: ca. 45 Min.
 Elektrisch 160–170°
 Heissluft 140–150°
 Gas: 2–3

Teig
 200 g Mehl
 1 Teel. Dr.Oetker Backpulver
 1 Teel. Salz
 1 Ei
 100 g Butter oder Margarine, weich
 2 Essl. Wasser

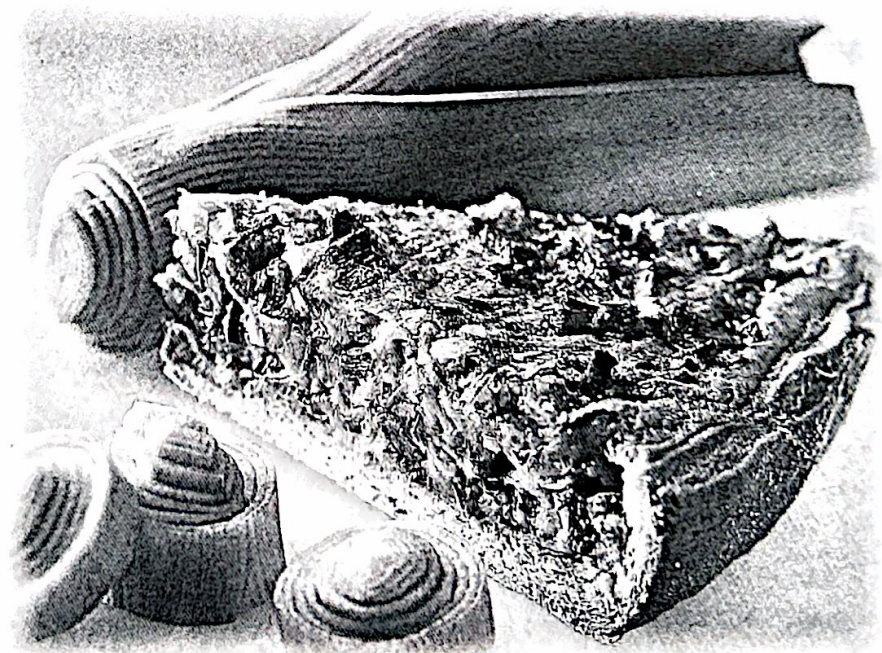
Füllung
 2 Essl. Öl
 1 Essl. Butter oder Margarine
 250 g Lauch, klein geschnitten
 1 Zwiebel, klein geschnitten
 250 g Speckwürfel
 2,5 dl Rahm
 3 Eier
 50 g Dr.Oetker Epifin
 1 Teel. Salz
 1/2 Teel. Paprikapulver

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Rührgerät (Knethaken) zu einem Teig verkneten. 1/2 Std. kalt stellen.

Den Teig ca. 3 mm dick rund auswallen. In ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Wähenblech (ca. 28 cm Ø) legen und den Rand gut andrücken.

Für die Füllung Öl und Butter erhitzen. Lauch, Zwiebel und Speck dazugeben und ca. 2 Min. gut dämpfen. Von der Kochstelle nehmen und auskühlen lassen.

Rahm, Eier und Epifin gut verrühren. Salz und Paprikapulver dazugeben und mit der Lauchmischung gut verrühren. Die Füllung auf den Teig geben und glatt streichen, in die untere Hälfte des vorgeheizten Ofens schieben und ca. 45 Min. backen.





Mongili Maria

Min rezept

LINSENGEMÜSE

1 Karotte
1 kleiner Lauch

Karotte, Lauch in feine Würfel schneiden

½ Zwiebel
Speckwürfel

Zwiebel feinschneiden

150gr Linsen

je nach Linsenart/Ernte Linsen über Nacht in Wasser einweichen

etwas Butter
1 Knoblauchzehe
etwas Tomatenpurée
6 dl Bouillon
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
Balsamicoessig
2 EL Doppelrahm

die fein geschnittene Zwiebel in der aufschäumenden Butter goldgelb anziehen, Speck, Gemüse sowie die Knoblauchzehe, die Linsen und das Tomatenpurée zufügen und unter ständigem Rühren kurz mitdünsten. Dann mit Bouillon ablöschen, Lorbeerblatt zufügen und zugedeckt auf kleinem Feuer weichgaren. Oder bei Zeitmangel im Dampfkochtopf!

Lorbeerblatt und Knoblauch entfernen, das Linsengemüse mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und ein paar Tropfen Balsamicoessig würzen. Abschliessend den Rahm zufügen oder das Linsengemüse mit ein paar kalten Butterflocken sämigrühren



Candrian Pia

Miu rezept

Omlettas emplenidas cun sparglas

Far ina pasta dad omlettas,

Metter si sosa ^{fatg cault} Hollandesa (pac da Thomi)

Ca 3 sparglas alvas ed emplenir gièst
tut gia en la cazetta, rular en e metter
a cault. Cuort e bien per tscheina

Truffels empleni cun spinat e sosa da caschiel

Ca 8-10 truffels (far cuer in'uriala en
ina pigntga tschaquola aua da sal ^{nij boullion} ~~tschen~~ ch'els ein cotgs
spinat

p'ender or empau maguol schmaccar si
metter d'ina vart,

4 tschaduns pischada 4 tschaduns caschiel
in tec frida e latg far cuers si ^{si sosa} metter tier
il maguol dils truffels ed il spinat fin
ch'ei vegnius fatg „il dämpfen“ cun la tschaquola
in tec sal, paiver e muscat

emplenir ils truffels metter sis 4 in tec paun
sgantau ed in tec pischada

Metter en fuorn sin ca 200 grads 10-15 min

1-2 dl groma dependa per contas persunas
peterschin

1 tec pischada ev. aunc caschiel agar tau, da purs ni sbrinz
sal e peiver ed emplenin si la ruosna dils truffels
va bein tier carn

süenter in'uriata derscher süenter

Spagettis in tec auter

3-4 rodas salami barsar levat ni schambun e carnpicatz
metter tier $\frac{1}{2}$ peperoni tschie tschen ed in melen
süenter metter tier micz tschadun frina e tomata
ord la tuba buca schar memia ditg
metter tier 1 dl vin tschietschen ed 1 dl buglion
schar cuer ca $\frac{3}{4}$ ura avon che metter sin meisa
aunc metter tier ca $\frac{1}{2}$ dl groma, Cungir ev. aunc
cun in tec sal ni peiver



Casanova Margreta

Mein rezept

Omelette Grotten für 4 Pers.

10 Löffel Mehl

3 Eier

1 P. Salz

4 dl. Milch

Teig zusammen Rühren

400 gr Kakets wenig Tomatenpuree

Reibkäse

Sauer Rahm

lagenweise in Grottenform

Omelette + Kakets

zuletzt Reibkäse und Sauerrahm

darüber gießen in Ofen

gratinieren

Backen 10 Min Vorheizen 250

30 Min Backen 200



Casanova Regula

Min rezept

Pèsch cun por

Ingredientas per 4 personas:

- ½ por
- 4 filets da pangasius, ca. 500 gr
- sal, peiver
- 2,5 dl suc da meila (asch)
- 1,5 dl buglion
- 5 tsch. gr. calvados
- ¼ tsch. p. sems d'anis
- 4 tsch. gr. mascarpone

Preparaziun:

1. Scaldar il fuorn sin 180°C.
Separar dil por in liung fegl verd.
Il rest dil por tagliar empermiez el liung
e suenter tagliar quel en tocca
da ca. 10 cm liunghezia. Buglientar
il por cuort en aua da sal e sferdentar
el cuort suenter en aua freida. Rasar ora
il por sin in schigientamauns da cuschina.
2. Cungir ils filets cun sal e peiver.
Metter sin ils pèschs ils tocs por e
rullar ils filets. Il liung fegl verd dil por
tagliar el liung in 4 sdremas e fixar cun
quei las rollas da pèschs. Metter las rollas
en ina fuorma pil fuorn e derscher
surengiu ½ dl suc da meila.
3. Metter a miez il fuorn per
ca. 15 min. Duront quei temps
schar quer en il rest suc da meila
cun il buglion, il calvados ed ils
sems d'anis sin la mesadad dalla
quantitad. Schar ir la sosa tras
in culin, metter vitier il mascar-
pone e schigiar. Eventualmein
cungir aunc inagada. Survir la
sosa tier il pèsch.



Bien appetit !
Daco buc'ina gada pèsch ?



Beeli Martina

Miu rezept

Peschs maghers

preparaziuns:

-sgartar paun sec, sche pusseivel paun alv ni paunets

-luar en ina cazzetta da barsar in tec pischada,

-metter vitier il paun mulau, uettas e zucher, sco ins ha bugen .



Far ina pasta dad omalettas

200 g frina alva

4 dl latg

1 tschadun pign sal

4 ovs



Scaldar latg cun zucher da vaniglia e zucher

emplenir l'omaletta cul paun mulau barsau

Bien appetit





Niederberger Fidelity

Mein rezept

Poulet mit Kartoffeln im Ofen

Rezept für 2 Personen

Zutaten

1 mittleres Schweizer Poulet
4 mittlere Kartoffeln
Salz, Paprika, Senf, Sais Bratöl
1 Sträusschen Rosmarin
1 Sträusschen Petersilien
1 Stück Butter

Zubereitung

Poulet mit Senf innen und aussen gut einstreichen. Salz und Paprika zu einer Gewürzmischung verarbeiten. Poulet damit innen und aussen grosszügig würzen. Rosmarin und Petersilien Sträusschen und ein Stück Butter in den Bauch des Poulets legen. Bratopf (Gratinschüssel) mit Saisöl beträufeln. Poulet reinlegen. Kartoffeln (geschält) halbieren und mit der gleichen Gewürzmischung würzen und rund ums Poulet verteilen. Kartoffeln mit Saisöl beträufeln. Backofen mit Unter- und Oberhitze auf 220 Grad vorheizen. Poulet mit Kartoffeln ca. 1Std. braten. Nach ca. 30 Min. Poulet und Kartoffeln wenden.

Anrichten

Poulet in Stücke schneiden. Mit den Kartoffeln und Gemüse nach Wahl garnieren und auf Platte servieren



bien appetit



Panier Dda

Min rezept

Selber gemachte Ravioli
mit Spinat und Ricottafüllung

Für ca. 60 Ravioli

250 gr. Mehl
2 Eier (120gr. mit der Schale gewogen), verklopft
2-4 Esslöffel Wasser
1 Esslöffel Öl

Zum Mehl geben, mit einer Kelle mischen, bis der Teig zusammenhält. Aus der Schüssel nehmen (er sollte sich weich anfühlen), von Hand so lange kneten bis er geschmeidig, elastisch und glatt ist. Unter der umgekehrten Teigschüssel bei Zimmertemperatur 1/2 - 1 Stunde ruhen lassen.

Füllung:

150 gr. tiefgekühlter Blattspinat
100 gr. Ricotta, in Stücken
50 gr. Parmesan, gerieben
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Messerspitze Muskat
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle

auftauen, leicht ausdrücken, grob hacken

alles gut mischen, kühl stellen, dann
Ravioli-Teig auswallen.

Ravioli in siedendes Salzwasser knapp unter dem Siedpunkt 5-7 Minuten kochen.

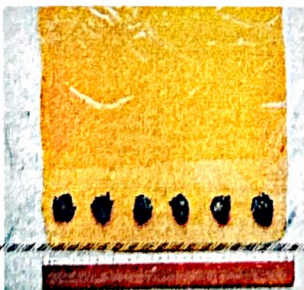
Sauce alla panna:

3 dl. Rahm- oder Halbrahm
50 gr. Margarine oder Butter
75 gr. Parmesan, gerieben
1 Messerspitze Muskat
Pfeffer aus der Mühle

5 Minuten köcheln lassen

beifügen, über die heißen Ravioli giessen, nach
Belieben gerieben Parmesan dazu servieren.

Ravioli von Hand formen.....



oder mit Schablone

En Guetall



Tschuor Sandra

Min rezept

Schaffhuser Bölledünne

(Schaffhauser Zwiebelwähe)

1 runder Kuchenteig ins Blech legen:

Füllung:

1 Esslöffel Öl in einer Pfanne warm werden lassen
 100g Speckwürfel dazugeben und kurz mitbraten
 500g Zwiebeln in Streifen dazugeben, glasig dämpfen
 alles auf dem Teig verteilen

Guss:

2dl Rahm
 1dl Milch
 2 Eier
 1 Teelöffel Salz
 100g geriebener Käse

Alle Zutaten miteinander vermischen und abschmecken, dann über die Füllung giessen.

30 bis 40 Minuten auf der untersten Rille bei 200 Grad backen.





Tschuor Catharina

Min rezept



Spaghetti mit Rucola-Sauce

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Rucola-Sauce

2 Esslöffel Butter

3 Esslöffel Mehl

3 dl Milch

1 dl Rahm

wenig Muskat

½ Teelöffel Salz

100 g Rucola, grobe Stiele entfernt, in Streifen

vegi

1. Butter warm werden lassen, Mehl beigegeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten; das Mehl darf keine Farbe annehmen.
2. Pfanne von der Platte nehmen, Milch und Rahm auf einmal dazugießen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, würzen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Löffeltest: Die Sauce hat die richtige Konsistenz, wenn sie einen Löffelrücken gleichmässig überzieht.
3. Pfanne von der Platte ziehen. Rucola beigegeben, mit dem Mixstab fein pürieren.

500 g Spaghetti

Salzwasser, siedend

Teigwaren knapp «al dente» kochen. Ca. 2 dl Kochflüssigkeit beiseite stellen. Teigwaren abtropfen, in die Pfanne zurückgeben. Beiseite gestellte Kochflüssigkeit und Rucola-Sauce beigegeben, alles gut mischen, nur noch heiss werden lassen.

Pro Person: 21 g Fett, 20 g Eiweiss, 95 g Kohlenhydrate, 2726 kJ (651 kcal)



Meyer Ingrid

Mein rezept

Spaghetti mit Wodka nach Grossvater's Art

Zutaten:

Zwiebeln
Knoblauch
Speckwürfel
Tomatensauce evt. mit Chili
Chili

Spaghetti
1 dl Wodka

Rahm
Käse
Basilikum zum Anrichten



Sauce

Zwiebeln, Knoblauch und Speckwürfel andünsten, Tomatensauce mit Chili dazugeben und nach Wunsch würzen. Chili je nach gewünschter Schärfe begeben, oder bereits in Tomatensauce vorhanden.

Spaghetti

Spaghetti kochen, abgiessen. Spaghetti in die Tomatensauce geben, Wodka dazugeben und flambieren. Mit etwas Rahm verfeinern, alles umrühren und nach dem Anrichten Käse darüber streuen. Mit Basilikum verzieren.

Guten Appetit !!!
Bien appetit !!!



Beeli Rosanna

Min rezept

Strudel mit Hackfleisch-/Käsefüllung

Zutaten für 2 Personen:

Füllung:

- 1 mittlere Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 150g gelbe Peperoni
- 150g Tomaten
- 300g Rindfleisch, gehackt
- 1 EL Erdnussöl
- 2 EL Peterli, gehackt
- 2EL Ketchup
- Pfeffer, Paprika und Salz
- 80g Reibkäse
- 250g Blätterteig
- Zum Bestreichen: 1 Ei



Zubereitung: Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Peperoni in feine Streifen schneiden. Tomaten evtl. schälen und fein würfeln. Hackfleisch in Öl anbraten, alles Gemüse und Peterli zufügen, kurz mitdämpfen

Backofen auf ca. 200° vorheizen.

Masse etwas abkühlen lassen, dann würzen und Ketchup und Käse begeben.

Den Teig auf wenig Mehl ca. 35x45cm auswallen. Füllung darauf verstreichen (rundum Rand von 2cm freilassen). Ei zerquirlen, Ränder damit bestreichen. Strudel von der Längsseite her satt aufrollen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit restl. Ei bestreichen und mit Gabel einige Male einstechen.

In der Ofenmitte ca. 40Min. backen.

Warm, mit einem Salat servieren.



Cavelti Fina

Min rezept



SUPPA DA CUCLAS:

INGREDIENTIAS PER LA SUPPA:

RIEBLAS } SEATTAR
SELLERIE }
TRUFFEL }
POR

SCHAR QUER LEVAMEIN EL BOUILLON
FERTON CH'INS PREPARA LA PASTA
PER LAS CUCLAS.

PER LAS CUCLAS:

UNA PASTA DA CAPUNS, CUN UNA BUNA
CONSISTENZA PER SAVER FORMAR BEIN
LAS CUCLAS.

INGREDIENTIAS TENOR GUST.

SCHAR QUER LAS CUCLAS EL
BOUILLON 20 - 30 MINUTAS.

VARIANTA:

PRENDER ORA LAS CUCLAS E
NETTER SIN INA PLATTA SCALDADA,
SPRINGIR CUN CASCHIEL E
PISCHADA CAULDA.

BIEN APPETIT.



Steinhauser Tina

Min rezept

TALGIAS EN VIN ALV

Per 4 persunas

8 talgias carn piertg ni da vadi
 200 gr schambun
 1 tschaguola
 1 puschel peterschin
 1 tschadun grond pischada
 2,5 dl groma
 2 tschadun pign maizena
 4 dl vin alv (ni buillion)
 sal e peiver
 pischada per la fuorma

PREPARAZIUN

Scaldar il fuorn sin 180-200 grads. Tagliar il schambun en sdremas. Barsar las tschaguolas ed il peterschin ella pischada. Mischadar il schambun lien. furschar ora ina scadiala cun pischada. Emplenir la scadiala mintgamaì cun las lev, ensaladas, talgias ed il schambun. Scaldar la groma cun la maizena en ina cazzetta. Scaldar il vin alv en in altra cazzetta, turschar en ella groma, ensalar ed schar cuer si, derscher la sosa sur las talgias e metter mesa ura en fuorn.

servir cun taglerins ni ris.

BIEN APPETIT



Caminada Regina

Min rezept

Truffels d'Onna

ca. 800 gr. truffels
 300 gr. schambun criu
 2 tschaguelas
 caschiel sgartau
 baglion e latg + in tec gros

Tagliar ils truffels en taglias fetg
 finas.

Schambun criu medemamein tagliat
 fetg fin en schreivas da ca 2 cm
 ladas

manizar las tschaguelas

Barsar en in tec pisclada tschaguelas,
 schambun ed il davos cunc cuot
 clar tier ils truffels
 (Quei Barsar gin ca en treis perziuns)

Lu unsker ina scadala in
fuorna da gratinar cum piscada.

Metter en 1 parziun tuffels, schampua
e tschaguelas (ch'ei carrai giu)
en la fuorna, metter sin caschiel
sgartau e repeter cum il rest
il medem.

Lu far buglin buglion cum latg ea in
tec grama. Metter quei mureugin
ed il clavor cum metter pi caschiel
sgartau.

Scaldar il fuorn sin ca 200 grads
Metter en fuorn ca 30-40 minutes
Ei sto cum vez en ross suenter
ch'igl ei cots, schiglioc cum
clar tier bletsch.

Bien appetit!



Candrian Alice

Miu rezept

Um vegl ni Suppa schetga

Ingredienzas:

Paun alv ni ner, plitost vegl
caschiel grass e recent, plitost vegl
pauca suppa da buglion
empau pischada

* * *

Metter ina rasada talgias paun sin in taglier,
sisu vegn ina rasada talgias caschiel e
puspei ina rasada talgias paun e lura
puspei caschiel etc.

Far cauld il buglion e derscher quel sur
las rasadas e schar trer en empau.
Silsuenter prender in taglier pli pign e
strucrar quel sin la spisa e derscher
naven empau dil buglion.

Luentar e far cauld la pischada e
derscher quella surengiu.

Metter igl „Um vegl“ in pign mument el fuorn
scaldaus si ordavon.

Bien appetit !



Hossmann Sonja

Min rezept

Zuurkoolvenschotel ord Holland

Ingredientas: 800g crut asch
cueschanau

«smakelijk eten»

400g carn manizzata
cueschanada

«smakelijk!»

1kg truffels per buglia

«laet het u smaken»

1scatto ananas
paun sgartau

Enstogl d'ananas, mandarinas ni uettas.

Enstogl da crut asch, crut tschietschen cun meik.
spezarias tenor gust.

La fuorma da furnel strehar ora cun pischada.

L'emprema rasada: buglia da truffels

secunda rasada: carn manizzata

tiarza rasada: ananas e crut asch

darosa rasada: buglia da truffels cun
paun sgartau euravi

El fuor 20 minutas cun 200° enamiez.

Migliei frestgamein!



Welter Annamaria

Miu rezept

Ananas en fuorn

150 gr. pischada luada

250 gr. zucher

4 ovs

1 scatla ananas (ca. 400 gr.)

1 paun pign toast

Tagliar il paun e l'ananas en quadrels

Sbatter il zucher cun la pischada e lu metter vitier ils ovs
e sbatter

Metter tut ensemmen en ina fuorma da gratin e schar
cuer en fuorn sin 180° tochen 200° per ca. 1 ura.



Camathias Regula

Miu rezept

Böhmische Buchteln

Eine der berühmten österreichischen Mehlspeisen, die kalt oder warm zu Tee oder Kaffee genossen werden.

Buchtelteig (Hefeteig)

400 gr Mehl
20 gr Hefe
60 gr Zucker
1 TL Salz
80 gr Butter
2 Eier verklopft
1/8-1/4 l Milch

4 Essl. Butter für
Form, Zwetschen oder
Aprikosenkonfi für
Füllung

1. Alle Zutaten aufs Mehl geben, Hefe mit Milch angerührt. Erst jetzt mit der Kelle zu einem weichen Teig zusammenfügen, kneten bis er gleichmässig geschmeidig ist. Ca. 1 Std. zugedeckt gehen lassen.
2. Hefeteig auf bemehlter Unterlage ca. ½ cm dick auswallen. In Quadrate von 8-10 cm schneiden. In der Mitte je 1 TL Konfi geben. Päckli formen und in zerlassener Butter rundum drehen, in Auflaufform aneinander reihen. Nochmals ½ Std. gehen lassen.
3. Vor dem Backen nochmals mit flüssiger Butter bestreichen.

Backen: 30-40 min.
unterstehende Rille
bei 180 C*

BIEN APPETIT!



Cavelti Annalise

Miu rezept

Bread-and Butter-Puding
für 4 Pers:

Zutaten:

3 Brötchen oder Zopf

30 gr. Butter

10 gr. eingeweichte Rosinen

2,5 dl. Milch

2,5 dl. Rahm

1 Prise Salz

1 Vanillestange

3 Eier

80 gr. Zucker

30 gr. Aprikosen Konfitüre

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Brötli oder Zopf in Scheiben schneiden.
Eine Auflaufform mit Butter aus-
streichen. Rand und Boden der Form
mit Brötli oder Zopf auslegen. Rosinen
darauf streuen. Milch, Rahm, Salz
und die Vanilleschote aufkochen.
Eier und Zucker schaumig schlagen.
Milch zufügen. Vanilleschote entfernen,
alles verrühren, durch ein feines Sieb
giessen. Im Wasserbad in vorgeheizten
Ofen bei 140 Grad etwa 35-40 min.
stocken lassen. Konfitüre erwärmen
und den Auflauf damit bestreichen,
mit Puderzucker bestäuben

Annalise Cavelti



Gfeller Rita

Min rezept

"Cake" da tschugalata

250 gr. tschugalata nera

250 gr. pischada

1 1/2 dl. aua

ensemén luentar

6 ovs

250 gr. mitscholas muladas

250 gr. zucher

150 gr. fina

1 pac puorta da levon (Backpulver)

Tut mischedar ensemén e metter en ina fuorma
da cake (38cm !)

Schar 1 ura en furnel sin 180°C.

Bien appetit !



Cavelti

Anna Helena

Miu rezept

Crema da must dultsch



Recept per 2 personas

metter en la cazzetta:

2 dl must ni suc da meila

1 ½ tschadun grond Maizena

1 ½ tschadun grond zucker turschar tochen
rühren

metter 2 uras el frestg

1 dl groma tratga entira ni groma miez grassa



Salata da Chocorée (Brüsseler)

- 4 tocs chicorées mesauns
meila
oranscha ni manadarina
banana

fretgs tagliar pigns tocs

- 1 jogurt da citrona ni mango/limetta)
ni jogurt nature e suc da citrona
1 tec canella

cun ils fretgs san ins variar (tut tenor stagion)

Süssmost Creme

Rezept für 2 Personen

In die Pfanne geben:

2 dl Süssmost oder Apfelsaft

1 ½ EL Maizena

1 ½ EL Zucker mit dem Schwingbesen ch'ei buglia ständig

ca. 2 Std. kühlstellen

1 dl Schlagrahm oder Halbrahm darunterziehen

Chicorée-Salat (Brüsseler)

- 4 mittelgrosse Chicorée
Apfel
Orange oder Mandarinen
Banane

die Früchte kleinschneiden

- 1 Jogurt Zitrone oder Mango/Limetten
oder Jogurt Nature u. Zitronensaft
etwas Zimt

mit den Früchten (je nach Saison)



Schöpf Heidi

Mein rezept

Kaiserschmarren

3 Eigelb

150g Mehl

1 EL Zucker, 1P Vanillezucker

1 Prise Salz,

geriebene Zitronenschale

½ L Milch

zu einem dickflüssigen Teig verrühren

3 Eiweiss

zu Schnee schlagen und unter den Teig heben.

In einer Pfanne etwas Butter schmelzen. Den Teig fingerdick einfliessen lassen und mit

2 EL Rosinen

bestreuen.

Auf beiden Seiten braun backen und mit 2 Gabeln in kleine Stücke zerteilen. Nochmals kurz durchrösten.

Mit Puderzucker bestreuen und mit Zwetschenkompott oder Apfelmus servieren.



Carigiet Ladina

Min rezept

Limetten-Torte

1 helles Tortenbiskuit
(1x geschnitten)

4 Limetten

8 EL Zucker

500 g QimiQ, zimmerwarm

150 g Mascarpone

2 EL Zucker

2,5 dl Vollrahm

1 dl Wodka

ein Biskuitboden in Tortenring legen

Schale fein abreiben, beiseite stellen

Limetten in Stücke schneiden, in
Gefäss mit dem Zucker zerdrücken
(ergibt ca. 2,5 dl Saft)

glatt rühren

darunter rühren
Limettenschale und 1 dl Saft
hinzufügen

dazugeben, gut vermischen

steif schlagen, vorsichtig dazugeben

mit restlichem Limettensaft mischen

Ersten Biskuitboden mit Limetten-
Wodka-Saft tränken. Die Hälfte der
QimiQ-Masse darauf verteilen.
Zweiten Biskuitboden darauf legen,
mit restlichem Saft tränken und
übrige Masse darauf streichen.
Mindestens 4 Stunden kühl stellen.
Mit Limettenscheiben verzieren.



Capaul Anita

Min rezept

per 3-4 persunas

Patlaunas

- 500 gr. farina alba
- 150 gr. pischaada (cullada)
- 200 gr. zucher
- 1 brev puorla da levon
- 1 brev zucher da vanilla
- 1 tschadun pign sal
- 3-4 ovs
- tenor basegns dar tier latg per far la pasta koma turschar ovs, zucher e pischaada ensemen. Dar tier plaensiù tut igl auter che drova leutier e formar cun maun ordlunder ina fina pasta che bi zullar ora bein sin meisa ca. 1/2 cm gries, tagliar ora quadrels culla roda e frittar en pieun cauld.



Cavelti Petra

Min rezept

PETTA DA SORA MENGIA

150 g	Puderzucker	
5	Eigelb	schaumig rühren
140 g	Hasselnüsse gemahlen	
1 Essl.	Schokoladenpulver	
8 Teel.	Incarom	
1 P.	Vanillezucker	
1 Teel.	Backpulver	alles miteinander mischen
5	Eischnee	Die Nussmischung und den Eischnee abwechslungsweise darunter mischen
Backen:	2.Rille	180° 40-45 Min.

Den ausgekühlten Boden aushöhlen, 2 cm Rand und Boden stehen lassen. Die ausgehöhlte Masse etwas zerkleinern und mit 2 dl geschlagenem Rahm vermischen. Die luftige Masse wieder einfüllen und glatt streichen. Weitere 3 dl Rahm steif schlagen (nach belieben mit Vanillezucker und Rahmhalter verfeinern) und darüber verteilen. Die Torte mit Schokoladenpulver überstreuen, mit Maltesers und Rahmtupfer dekorieren und den Rand mit Schokoladenspäne verzieren.



Holdener Rita Mein rezept

QUITTEN-MAKRONEN-SCHNITTEN

Teig:

- 150 g Butter
- 250 g Zucker
- 6 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 P. Vanillin-Zucker
- 1 dl Wasser
- 500 g Mehl
- 1 P. Backpulver

Zum Bestreichen:

- 250 g Quittenkonfitüre

Makronenmasse:

- 6 Eiweiss
- 300 g Zucker
- 300 g Mandeln, gemahlen

Zum Garnieren:

- 50 g Mandelblättchen

Für den Teig Butter, Zucker, Eigelb, Salz und Vanillinzucker schaumig rühren. Wasser dazugeben und weiterrühren. Das mit Backpulver gemischte Mehl auf die Masse sieben und unterziehen.

Die Masse auf das Blech geben und glatt streichen, dabei den Rand etwas höher ziehen. Mit Quittenkonfitüre bestreichen (ca. 2 mm dick).

Eiweiss zu Schnee schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Mandeln und restlichen Zucker mischen und unter die Eiweissmasse heben.

Makronenmasse auf die Konfitüre verteilen, glatt streichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Backen: Ofen auf 180° vorheizen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Anschliessend auskühlen lassen und in beliebig grosse Schnitten schneiden.

Tipp: Anstelle von Quittenkonfitüre nehme ich Johannisbeergelee.



Bundi Annabeth

Mein rezept

Rüebli torte

1 1/2 Tassen Mehl

1 Backpulver

1 1/2 Tassen Zucker

2 Tassen gem. Haselnüsse

2 Tassen geraffelte Rüebli

4 Eier

200 gr. flüssige Margarine

1-2 Essl. Kirsch

50 Min. bei mittlerer Hitze

150-200 Grad



Cadonau Elke

Mein rezept

Saftige Sachertorte

- 4 Eier
- 100 g Butter
- 100 g Schokolade
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 1/8 g Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver

Butter und Kochschokolade über Wasserdampf schmelzen. Eier trennen. Eiweiss zu Schnee schlagen. Dotter, Milch, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Unter die Schokoladenmasse rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterziehen. Eischnee unterheben.

Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform füllen.
Bei 160 – 170 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 40 Minuten backen.

Die ausgekühlte Torte einmal durchschneiden und mit Marillenmarmelade einstreichen. Die Torte ebenfalls mit heisser Marmelade bestreichen und mit Schokoladeglasur überziehen.



Arquisch Faustina

Mein rezept

Tessiner Brottorte

200 gr altbackenes Brot
 1/2 l heiße Milch
 1 Ei
 80 gr. Honig, z.B. Kastanienhonig
 2 EL Grappa oder Kirschen
 1 EL Kakao Pulver
 50 gr. geriebene Mandeln
 100 gr. Sultaninen
 Orangat oder Zitronat, nach Belieben
 Pinienkerne oder gebackte Haselnüsse
 Zum Bestreuen.
 Butterflocken

Für eine Springform von 20 cm Durchmesser.

- 1) Brot mit der kochenden Milch übergießen, stehen lassen, bis das Brot weich ist, mit einer Gabel zerpfücken.
- 2) Backofen auf 180°C vorheizen. Rand der Springform einfetten, Boden mit Backpapier belegen.
- 3) Alle Zutaten zum Brot geben, mischen. Brotmasse in die Form füllen. Nüsse darüberstreuen, mit den Butterflocken belegen.
- 4) Brottorte in der Mitte in den Ofen schieben und bei 180°C 40 bis 50 Minuten backen.

Tipp: Die Brottorte einen Tag ruhen lassen, sie schmeckt dann noch besser! Buon Appetito!



Soliva Tilla

Min rezept

Dessert

Tiramisu da Oranschas

"Löffelbiscuits", in tecrinars,
 en ina scadiala da glas,
 suc da 4 oranschas
 2 dl. groma
 250 gr. cugliada da groma "Quark"
 250 gr. Mascarpone
 60 gr. Zucker
 1/2 P. Zucker da vaniglia
 1 pelletscha d'oranscha, sgartaa
 metter ca. 2 uras afrest (Trigor)
 "Garnir event. cun oranschas".



Venzin Hanni

Min rezept

Trettels muniessa

- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 250 g Magerquark
- 10 EL Milch
- 1 P. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 400 g Mehl

Frittieren und dann mit einer Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.



Vincenz Bernadetta

Miu rezept

Vinars femna
~.~.~.~.~.~.~.~.

1/2 kilo zucher candel

1 brev curetg

1 brev anis

7 dl. vinars da puma

3 dl. aqua

Il zucher candel, curetg, anis e
l'aqua scaldar tochen ch'ei buglia.
Prender naven e schar vegnir treid.
Suentar dar vitier il vinars,
schar ir tut atras in culin ed
emplenir giu en batteglia.

Viva
~.~.~.



Cavelti Natascha

Mein rezept

Zitronenmousse

Für sechs bis acht Personen

Zutaten

70 g Zucker
70 g Butter
120 g Zwieback

Crème

½ l Joghurt nature
250 g Magerquark
200 g Zucker
4 Zitronen, Saft
6 Blatt Gelatine
6 El Wasser
½ l Rahm

- Zucker, Butter und den geriebenen Zwieback in der Pfanne bräunlich werden lassen
- In einer Gratinform gleichmässig flach drücken
- Joghurt, Quark, Zucker und Saft der Zitronen mixen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in heissem Wasser auflösen und unter ständigem Rühren gut mit der Joghurt-Quarkmasse vermischen
- Rahm steif schlagen und vorsichtig darunter heben
- Die Crème auf dem Zwieback verteilen und alles mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen

Vreny Büeler-Pfyl, Rickenbach

Willisauer - Ringli Mousse

100gr. Willisauer Ringli, in Stücken
1 ½ dl Orangensaft
2 ½ dl Rahm, kalt

1. Willisauer Ringli mit Orangensaft in einer Schüssel einweichen bis sie weich sind, zu einer glatten Masse verrühren.
2. Rahm steif schlagen.
3. Willisauer Ringli Masse darunter ziehen, bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen. En Guele?