

EINHORNCHOCHI DÜBENDORF  
5. NOV. 2008  
OBIGCHEF: HANSRUEDI

SAUERKRAUTSUPPE  
MIT RIPPLI

FISCHVÖGEL

APPENZELLER SCHWEINEFILET  
KRÄUTERSPÄTZLI  
KÜRBISFLAN

APFELKUCHEN MIT VANILLE

# SAUERKRAUTSUPPE MIT RIPPLI

REZEPT 4-6 PERS

300 GR	SAUERKRAUT
1 MITTL	KARTOFFEL
1 STENGEL	SELLERIE
1 KL	RUEBLI
1 MITTL	ZWIEBEL
1 EL	BUTTER
1 DL	NOILLY PRAT
8 DL	BOUILLON (ca.)
1 BD	SCHNITTLAUCH
150 GR	RIPPLI
2 DL	CREME FRAICHE
	SALZ UND PFEFFER

SAUERKRAUT KURZ ABSPÜHLEN UND GROB HACKEN. KARTOFFEL SCHÄLEN UND IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN. SELLERIE UND RUEBLI RÜSTEN UND IN WÜRFEL SCHNEIDEN. ZWIEBEL SCHÄLEN UND FEIN HACKEN. IN EINER PFANNE BUTTER ERHITZEN, ZWIEBEL ANDÜNSTEN. SAUERKRAUT, KARTOFFEL, RUEBLI UND SELLERIE BEIGEBEN UND KURZ MITDÜNSTEN, MIT NOILLY PRAT UND BOUILLON ABLÖSCHEN. RIPPLI DARAUFLIEGEN. SUPPE CA. 45 MIN. LEISE KÖCHELN. SCHNITTLAUCH FEIN HACKEN.

WEICH GEKOCHTES RIPPLI IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN. DIE SUPPE MIT DEM MIXER PÜRIEREN UND AUFKOCHEN. CREME FRAICHE UNTERRÜHREN UND MIT PFEFFER ABSCHMECKEN.

IN TIEFE TELLER ANRICHTEN UND DIE RIPPLIWÜRFEL DAZUGEBEN, MIT SCHNITTLAUCH BESTREUEN.

# FISCHVÖGEL

REZEPT 6 PERS

## FÜLLUNG:

6 SCHB TOASTBROT RINDE ENTFERNT, FEIN HACKEN  
1 STK ZWIEBEL FEIN HACKEN  
1 DOSE SARDELLEN ABTROPFEN UND FEIN HACKEN  
1½ EL KAPERN FEIN HACKEN  
1 STK CHILI IN STREIFEN SCHNEIDEN  
2-3 EL RAHM  
SALZ UND PFEFFER

6 STK FORELLENFILETS OHNE HAUT  
ZITRONENSAFT  
SALZ  
12 STK TRANCHEN FRÜHSTÜCKSSPECK

FÜR DIE FÜLLUNG ALLE ZUTATEN ZU EINER FESTEN MASSE Mischen. FORELLENFILETS MIT ZITRONENSAFT BEFRÄUFELN UND SALZEN. FÜLLUNG AUF DER HAUTSEITE VERTEILEN, AUFROLLEN. MIT JE 2 TRANCHEN SPECK UMWICKELN.

IN EINER PFANNE BEI MITTLERER HITZE CA. 10 MIN. RUNDUM ANBRATEN. MIT SALAT ODER GEGRILTEM GEMÜSE SERVIEREN.

# APPENZELLER SCHWEINSFILET

REZEPT 6 PERS

1 GR SCHWEINEFILET  
SALZ UND PFEFFER  
MEHL ZUM BESTÄUBEN  
OEL ZUM ANBRATEN

FÜLLUNG:

7-8 TRANCHEN MOSTBRÖCKLI  
1 BD SCHNITTLAUCH FEIN GESCHNITTEN  
JE 60-80 GR LAUCH UND RÜEBLI IN FEINE STREIFEN GESCHNITTEN (JULIENNE)  
50 GR APPENZELLER KÄSE REZENT IN 3-4 GLEICHE STANGEN SCHNEIDEN

FILET DER LÄNGE NACH EINSCHNEIDEN, DASS ES NOCH ZUSAMMENHÄLT, MIT SCHNITTLAUCH BESTREUEN. LAUCH UND RÜEBLISTREIFEN IN SALZWASSER WEICHKOCHEN. ABSCHÜTTEN UND ERKALTEN LASSEN. FILET AUFGEKLAPPT AUF DEN TISCH LEGEN. DIE HÄLFTE DES GEMÜSES AUF DIE FLEISCHMITTE LEGEN, MOSTBRÖCKLI NEBENEINANDER AUF DAS GEMÜSE LEGEN, KÄSE AUF MOSTBRÖCKLI LEGEN, RESTLICHES GEMÜSE GLEICHMÄSSIG DARAUFLIEGEN UND DAS FILET ZUKLAPPEN. MIT ZAHNSTOCHER UND KÜCHENSCHNUR BINDEN. FILET WÜRZEN UND MIT MEHL BESTÄUBEN. IN OEL RUNDHERUM GUT ANBRATEN, HERAUSNEHMEN UND IN EINEN BRÄTER ODER GRATINFORM LEGEN.

BRATPFANNE FÜR DIE SAUCE BEISEITE STELLEN.

ZUTATEN FÜR SAUCE:

1½ DL WEISSWEIN  
2½ DL RAHM  
MUSKAT, PFEFFER UND BOUILLON

DIE PFANNE MIT BATENSATZ NEHMEN, WEIN DAZUGIESSEN UND EINKOCHEN LASSEN. RAHM BEIGEBEN, WÜRZEN MIT PFEFFER, MUSKAT UND BOUILLON. HEISS ÜBER DAS FILET GIESSEN UND IM VORGEHEIZTEN OFEN BEI 180°C 15 MIN. GAREN.

FILET AUS DER SAUCE HEBEN UND KURZ RUHEN LASSEN. HÖLZCHEN UND SCHNUR ENTFERNEN. FILET AUFSCHNEIDEN UND SERVIEREN.

## KÜRBISFLAN

500 GR      KÜRBIS IN WÜRFEL GESCHNITTEN  
3 STK        EIER  
½ DL         RAHM  
              SALZ UND PFEFFER

KÜRBEI RÜSTEN UND IN WÜRFEL SCHNEIDEN. IN SALZWASSER GAR KOCHEN, AUS DEM WASSER NEHMEN UND ERKALTEN LASSEN. KÜRBIS MIXEN, EIER, RAHM, SALZ UND PFEFFER BEIGEBEN, NOCHMALS AUFMIXEN. IN MIT KLARSICHTFOLIE AUSGELEGTE FORM GIESSEN UND IM WASSERBAD BEI 180 GRAD 45 MIN.GAREN.

## KRÄUTERSPÄTZLI

300 GR      MEHL  
3 STK        EIER  
1½            WASSER  
              SALZ  
3 STK        THYMIANZWEIG

ALLE ZUTATEN ZU EINEM ZÄHFLÜSSIGEN TEIG MISCHEN

## APFELKUCHEN MIT VANILLE

ZUTATEN FÜR ROSETTENFORM ODER SPRINGFORM VON 24 CM Ø.

MARGARINE FÜR DIE FORM

TEIG:

125 GR	MARGARINE
100 GR	ZUCKER
1 P	VANILLEZUCKER
3 STK	EIER
1 PRISE	SALZ
250 GR	MEHL
1½ TL	BACKPULVER
1 P	VANILLECREME ZUM KOCHEN
1,8 DL	RAHM
350 GR	ÄPFEL IN DÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN

BELAG:

3 STK	ÄPFEL
2-3 EL	QUITTEGELEE MIT 2 EL WASSER MISCHEN UND ERWÄRMEN

FORM AM RAND GUT EINFETTEN UND DEN BODEN MIT BACKPAPIERE BELEGEN

MARGARINE WEICH RÜHREN. ZUTATEN BIS UND MIT SALZ BEIFÜGEN, RÜHREN BIS DIE MASSE HELL IST. MEHL UND BACKPULVER BEIGEBEN UND MISCHEN. VANILLEPULVER MIT DEM RAHM ANRÜHREN. 1/3 TEIG ZU DER VANILLEMASSE MISCHEN UND DIE ÄPFEL BEIGEBEN, GUT MISCHEN. 2/3 DES TEIGS ALS BODEN IN DIE FORM FÜLLEN, VANILLEMASSE DARAUf VERTEILEN.

DIE IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTENEN ÄPFEL ZIEGELARTIG AUF DEN TEIG LEGEN UND IN DER MITTE EINE ROSETTE FORMEN. BEI 180 GRAD 1 STD BACKEN. HERAUSNEHMEN UND MIT DEM FLÜSSIGEN QUITTEGELEE BESTREICHEN.