



Apéro Häppchen



Sauerkrautsuppe



Rehschnitzel mit Cranberry-Rahm  
mit Preiselbeer Birne



dazu Mohn-Spätzli



Marronicake  
mit etwas Zwetschgensorbet



Kaffee  
Grappa





---

## Sauerkrautsuppe

Rezept für 4 Personen

---

200 g rohes Sauerkraut  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Traubenkernöl  
1 TL milder Paprika  
7 dl Gemüsebouillon  
150 g mehligkochende Kartoffeln  
50 g Trockenfleisch  
1 dl Vollrahm  
Salz  
Pfeffer

1. Sauerkraut in Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Zwiebel hacken. Beides im Öl andünsten. Mit Paprika bestäuben. Mit Bouillon ablöschen. Kartoffeln in Würfel schneiden und begeben. Suppe zugedeckt ca. 30 Minuten kochen, bis die Kartoffeln sehr weich sind.
  2. Trockenfleisch in feine Streifen schneiden. Rahm flaumig schlagen. Ca. 4 Esslöffel Sauerkraut und Kartoffeln herausnehmen und in Suppenschalen verteilen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Rahms daruntermischen. Suppe anrichten. Mit Trockenfleischstreifen und restlichem Rahm garnieren
-



---

## Rehschnitzel mit Cranberry-Rahm

Rezept für 4 Personen

---

2 Esslöffel gedörrte Cranberrys  
1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner  
4 Wacholderbeeren  
1 kleiner Zweig Rosmarin  
1 Orange  
1/2 dl roter Portwein oder kräftiger Rotwein  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
600 g Rehschnitzel  
Salz  
2 Esslöffel Bratbutter  
1 Esslöffel Butter  
2 dl Rahm  
2 Teelöffel Zitronensaft

1. Die Cranberrys zusammen mit den Pfefferkörnern, den Wacholderbeeren und den abgezupften Rosmarinnadeln mit einem grossen Messer möglichst fein hacken. Die Schale der Orange fein abreiben und den Saft auspressen.
  2. In einer kleinen Pfanne den Port oder Rotwein sowie den Orangensaft kräftig aufkochen. Die Cranberry- Gewürz-Mischung sowie die Orangenschale beifügen, vom Herd nehmen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.
  3. Den Backofen auf 70 Grad vorheizen und eine ofenfeste Form mitwärmen.
  4. Die Schalotten schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
  5. Die Rehschnitzel mit dem Fleischklopfer vorsichtig noch etwas flacher klopfen. Mit etwas Salz würzen.
  6. In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Schnitzel auf höchster Stufe pro Seite knapp 1/2 Minute braten. Sofort in die vorgewärmte Form geben und im 70 Grad heissen Ofen warm stellen.
  7. Überschüssiges Bratfett abgiessen und die Pfanne mit Küchenpapier leicht auswischen. Die Butter hineingeben und die Schalotten und den Knoblauch auf kleinem Feuer 3–4 Minuten andünsten.  
Dann die Cranberrys mitsamt der Einweichflüssigkeit dazugeben und einmal aufkochen.  
Den Rahm beifügen und die Sauce auf grossem Feuer kurz leicht einkochen lassen. Mit Salz und dem Zitronensaft abschmecken. Die Sauce über die Schnitzel in der Form giessen und sofort servieren.
-



---

## Mohn-Spätzli

Rezept für ca. 4-6 Portionen

---

220 g Mehl  
180 g Knöpfliemehl  
1 Ei Mohn  
1 ½ TL Salz  
2 ½ dl Milchwasser (halb/halb)  
4 frische Eier  
1 TI Curcuma für die Farbe  
Bratbutter oder Kochbutter

Mehl, Mohn, Curcuma und Salz in einer Schüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde eindrücken.

Milch und Eier verrühren, nach und nach unter rühren in die Mulde giessen und mit der Kelle mischen und solange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt 30 min quellen lassen.

Teig portionenweise auf nassem Stielbrettchen austreichen.

Mit einem langen Messer schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Salzwasser schaben. Ziehen lassen bis sie an die Oberfläche steigen, mit der Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen und warmstellen.

3 El Brat- oder Kochbutter in einer beschichteter Bratpfanne heiss werden lassen. Die Spätzli begeben und goldgelb braten.

---



---

## Birnen mit Preiselbeeren

Rezept für ca. 4 halbe Birnen

---

4 Birnen  
1 Zitrone  
½ l Wasser  
1 dl Weisswein  
1 El Zucker  
Prelselbeeren aus dem Glas

Birnen halbieren und schälen, Kerngehäuse entfernen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Wasser, Weisswein und Zucker aufkochen. Birnen hineinlegen (müssen knapp davon bedeckt sein). In ca. 10Min. knapp weich köcheln und ohne Deckel im Sud auskühlen lassen.

Mit Preiselbeeren füllen.

---



---

## Marronicake

Rezept für eine ca. 25 cm lange Cakeform

---

90 g Butter, weich

130 g Puderzucker (oder Rohrzucker)

1 TL Zimt

zusammen verrühren.

3 Eier

zugeben und alles schaumig  
rühren.

200 g Marronipüree

150 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)  
unterhebeln

untermischen.

Den Teig in eine eingefettete  
Cakeform geben

Bei 190 °C ca. 50 Minuten backen.

In der Form auskühlen lassen

Mit etwas Puderzucker vor dem Servieren bestäuben.

Der Cake bleibt, in Alufolie verpackt, 5–8 Tage frisch.

---



---

## Hummus mit Tahin

### Rezept

---

- 1 Dose Kichererbsen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TI Olivenöl
- 3 TI Zitronensaft
- 4 TI Tahin (Sesam Purée)
- 1 TI Salz
- 2 TI Paprika
- ½ Hand Peterli oder Koriander

Kichererbsen abschütten und in eine Schale geben (das Wasser zurückbehalten)  
2 Knoblauchzehen dazu Pressen  
Alle übrigen Zutaten beifügen.

Mit einem Stabmixer pürieren, das Purée muss eine sämige Konsistenz haben.  
Wenn nötig mit Erbsenwasser verdünnen

---