

Ofenturli (Einsiedlerspezialität)

Rezept für 8 Personen

500 gr. Gekochte Kartoffeln (vom Vortag)

2 EL Mehl

Salz

1 Zwiebel

120 gr. Appenzellerkäse viertelfett

120 gr. Appenzellerkäse rezent

120 gr. Schwyzerkäse

130 gr. Einsiedlerkäse

4 Eier

Etwas Rahm

25 gr. Speckwürfeli

Gekochte Kartoffeln an der Röstiraffel reiben und zusammen mit Mehl und Salz zu einem Teig kneten.

Teig auf ein gut gefettetes Kuchenblech gleichmässig verteilen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Für den Belag Zwiebel fein hacken

Käse an der Röstiraffel reiben

Zwiebel und Käse mit den verklopfen Eiern und dem Rahm mischen und auf dem Teigboden verteilen.

Speckwürfeli darüber streuen.

Im vorgeheiztem Ofen bei 180° etwa 60 Minuten backen.

Mit Salat und Sprossen

Involtini di vitello

Rezept für 4 Personen

Tomatensauce

1 EL Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen

1/2 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe fein gehackt begeben, andämpfen

400 gr. Pelati gewürfelt

3 Salbeiblätter gehackt

½ TL Salz

Pfeffer begeben, zugedeckt kurz kochen, einkochen, bis eine leicht dickliche Sauce entsteht.

Fleisch:

8 Schweinsplätzli

8 kleine Tranchen Rohschinken Plätzli mit Schinken belegen, aufrollen, mit Zahnstocher fixieren.

1 -2 EL Öl oder Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen

Wenig Salz und Pfeffer Fleisch würzen, Röllchen ringsum anbraten

Tomatensauce dazugiessen, alles zugedeckt auf ganz kleinem Feuer ca. 10 Min. köcheln.

Reiscroquetten

Rezept für 4 Personen

- 200 gr. Risottoreis
- 1 Zwiebel
- 1 EL Bratbutter
- 5 dl. Bouillon
- 2 Eigelb
- 3 EL geriebener Appenzeller
- 100 gr. Raclettekäse
- 1 Bündel Peterli

Pfeffer und Curry

- 1 Ei
- Paniermehl

Reis und gehackte Zwiebel in heisser Butter andünsten

Mit Bouillon ablöschen und zu einem Brei kochen

Dem ausgekühlten Reis Eigelb, geriebener Käse, in Würfel geschnittenen Raclettekäse und fein gehackten Peterli begeben, gut vermischen.

Mit Pfeffer und Curry würzen

Zu Plätzli formen, in aufgeschlagenem Ei und Paniermehl wenden

Und in heisser Butter goldgelb braten.

Gemüse:

Cherrytomaten schälen und in weissem Balsamico einlegen.

Bohnen kochen

Erdbeer – Kokos Dessert

Rezept für 8 Personen

530 gr. Erdbeeren

130 gr. Zucker

200 gr. Raffaello

8 EL Portwein

4 Naturjoghurt

7 dl Schlagrahm

Kokosraspel

Joghurt und Raffaello-Pralinen zusammen pürieren

Zucker unterrühren

Erdbeeren vierteln und mit Portwein beträufeln

Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Joghurtmasse ziehen.

Dessertgläser mit wenig Erdbeeren füllen danach etwas Creme begeben

nächste Schicht Erdbeeren, danach mit Creme auffüllen.

Deko mit Kokosraspeln und einer halben Erdbeere.

Danach kühl stellen!

Menü 13.5.2022, Markus Eberhard