

Freitag, 12. Januar 2024

Rund um den Söntis

Apenzeller Biersuppe

α

Appenzeller Schnitte

α

Appenzeller Filet

α

Tiramisu Dip mit Appenzeller Alpenbitter

Die Rezepte sind für 4 Personen

En Guete

Sumi

Appenzeller Biersuppe

Suppe

25g Mehl
3 dl helles Bier
5dl Gemüsebouillon kräftig
1TL Zitronensaft
1dl Halbrahm
Salz/Pfeffer
Petersilie

Wenig Butter
2 Brotringe klein würfeln

Petersilie hacken

Mehl in der Pfanne bei mittlerer Hitze leicht braun rösten. In Tasse/Glas tun. Mit wenig Bier flüssig rühren (Ohne Knollen) Restliches Bier in Pfanne Suppenpfanne geben, leicht erwärmen und Mehlmix einfließen lassen. Mit Gemüsebouillon auffüllen, unter Rühren aufkochen, 5 Min weiter leicht köcheln lassen. Zitronensaft unterrühren
Rahm unterrühren und nochmals knapp unter dem Kochpunkt erhitzen und würzen

Brotwürfen in der Butter goldgelb braten

Biersuppe in vorgewärmten Suppentellern/-Schalen anrichten und mit wenig Petersilie bestreuen.

Brotwürfel separat servieren

Appenzeller Schnitte

Schnitte

4 Scheiben Ruchbrot
Weisswein
Appenzellerkäse
4 Scheiben Bratspeck
4 fein geschnittene, gekochte
Birnscheiben

Backofen auf 180°C vorheizen.
Brotscheiben mit Wein beträufeln
Birnscheiben nicht ganz weich kochen
Appenzellerkäse und Birnenteile drauflegen
Speck kurz anbraten und oben drauflegen

Schnitten backen bis der Käse geschmolzen ist und
der Speck knusprig ist

Salat

150g Mischsalat

Salatsauce selber kreieren

Beides auf nicht vorgewärmten Tellern servieren

Appenzeller Filet

Zutaten (bereits für 8 Personen)

1.5kg Schweinsfilet
2 Lauch
Ca. 150g Appenzeller Mostbröckli
geschnitten
Ca.150g Appenzeller Käse rezent
2.5dl Vollrahm
2dl Weisswein
1.5dl Kalbsfond/Bouillon
Metzgerschnur
Öl, Salz/Pfeffer
Mehl zum bestäuben

1 Broccoli
1 Blumenkohl
3 Rüebli

300g schmale Nüdeli

Filet sorgfältig der Länge nach aufschneiden.
Den Lauch in möglichst langen Blättern in
heissem Wasser kurz blanchieren. Mit kalt
Wasser abschrecken. Auf die geöffneten
Filetseiten legen. Darauf je eine Lage
Mostbröckli und den in längliche Stange
geschnittenen Käse legen. Das gefüllte
Fleisch mit einer Schnur zubinden.
Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen, mit
Mehl bestäuben und gut anbraten. In
feuerfeste Form legen.
Bratenfond mit dem Weisswein ablöschen,
etwas reduzieren, Kalbsfond/Bouillon dazu
und weiter reduzieren. Leicht kühlen lassen.
Ca. 2dl Rahm dazu einrühren. Den restlichen
in Streifen geschnittenen Lauch blanchieren
und zur Sauce geben. Über das Fleisch
giessen. Ca. 30 Min bei 180°C im Ofen garen
und heiss servieren.

In Bouillon knackig kochen

Gem. Packung kochen

Auf vorgewärmten Teller anrichten

Tiramisu Dip mit Appenzeller Alpenbitter

Zutaten

250g Mascarpone
Rahm geschlagen
1-2-3 EL Zucker
Appenzeller Alpenbitter

Kakao zum bestreuen
Löffelbiscuits

Mascarpone glatt rühren
Den Rahm steif schlagen, mit dem
Mascarpone mischen sodass eine cremige
Masse entsteht
Alpenbitter je nach Wunsch sorgfältig
dazugeben, rühren (mehrmals probieren)
Den Zucker dazugeben und wieder rühren
Kühl stellen
Masse in Dessertschalen geben und mit
wenig Kakao bestreuen
Mit Löffelbiscuits zum Dippen servieren