Schwyzerisch urchig

Menü 5. Februar 2020

Vorspeise aus der Militärküche

Militärchässchnitte, Salat

******

Hauptgang Bodenständiges aus der Vaudoise

Rahmgemüse, Kartoffeln und

Riggisberger Wurstsymphonie

******

Dessert

Rum-Savarin-Ring mit Fruchtsalat

Chässchnitte

Rezept für 6 Personen

	Ruchbrot
100g	Emmentaler gerieben
100g	Greyerzer gerieben
150g	Tilsiter gerieben
50g	Appenzeller gerieben
50g	Zwiebeln gehackt, blanchiert
½	Knoblauchzehe fein gehackt
100g	Mehl
4	Eier
1 ½ dl	Milch
	Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss

Ruchbrot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden

Käse, Zwiebeln, Knoblauch und Mehl mischen

Eier und Milch verrühren, danach in die Käsemischung geben und glattrühren.

Masse ca. 5mm auf einer Seite auf das Brot streichen

Variante 1

Bratbutter erhitzen, Chässchnitte nach unten hineinlegen und goldbraun braten, danach warm stellen

Variante 2

Schnitten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofen 12 – 15 Minuten backen.

Salatsauce nach eigenem «Gusto»

Chässchnitte mit Salat zusammen servieren.

Rahmlauch

Rezept für 4 Personen

1 kg	Lauch
2 EL	Butter
3 TL	Mehl
	Salz, Pfeffer
3 dl	Gemüsebouillon
1 dl	Schlagrahm
1 – 2	Kartoffeln pro Person je nach Kartoffelgrösse

Lauch waschen, in ca. ½ cm breite Ringe schneiden und gründlich waschen.

Ringe im Bratbutter andünsten, mit Mehl bestäuben, kurz mitdünste. Mit Salz und Pfeffer würzen, Bouillon und danach den Schlagrahm dazugeben. Bei mittlerer Hitze 10 – 12 Min. garen, immer wieder umrühren, nachwürzen.

Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden. Im Lauch mitkochen bis sie den gewünschten Biss haben.

Rum-Savarin-Ring mit Fruchtsalat

Hefeteig

350 g	Mehl
30 g	Hefe zerbröckelt
1	Prise Salz
80 g	Zucker
1 dl	lauwarme Milch
4	Eier

Sirup

3,5 dl	Wasser
	Saft von einer Orange
	Saft von ½ Zitrone
250 g	Zucker
1	Zimtstange
1,5 dl	Rum
	Fruchtsalat

Ringformen grosszügig mit Butter einfetten.

Hefeteig

Mehl und Hefe in einer Schüssel vermischen, Salz, Zucker, Milch und die Eier beifügen. Alles mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. In die vorbereiteten Ringformen füllen, unter einem feuchten Tuch an einen warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

Sirup

Wasser, Orangensaft, Zitronensaft und Zucker zusammen aufkochen, vom Herd nehmen, Zimtstange entfernen, danach den Rum daruntermischen.

Backofen vorheizen, ca. 200° Unter/Oberhitze, Heissluft etwa 180°.

Savarin ca. 10 – 15 Min. backen, heraus nehmen auf Kuchengitter stürzen und mit dem warmen Sirup tränken, auskühlen lassen.

Fruchtsalat nach eigenem Gusto bereitstellen.

Savarin mit Fruchtsalat und etwas Rahm servieren.