

Gemüsesuppe dörflische Art

Zutaten für 1.5 Liter (10 Personen)

- 20 g Butter
- 50 g Zwiebeln
- 350 g Lauch
- 200 g Wirz/Wirsing
- 20 g Weissmehl
- 1.5 l Gemüsebouillon
- 1 x Abschmecken (Salz, Pfeffer)
- 20 g Fideli (Vermicelles)
- 5 g Kerbel, frisch
- 60 g Sbrinz, gerieben

Zubereitung

- Zwiebeln schälen, hacken
- Lauch und Wirz rüsten, waschen und feinblättrig schneiden Fideli separat in Salzwasser kochen, abschütten
- Kerbel fein hacken
- Zubereitung
- Zwiebeln, Lauch und Wirz in Butter dünsten
- Mit Mehl stäuben
- Mit heissem Gemüsefond auffüllen, aufkochen und abschäumen Sieden bis das Gemüse gar ist
- Abschmecken
- Fideli als Einlage zugeben und mit Kerbel bestreuen
- Reibkäse separat dazu servieren

Blumenkohlpüreesuppe

Zutaten für 1.5 Liter (10 Personen)

- 40 g Butter
- 50 g Zwiebeln
- 60 g Lauch
- 20 g Knollensellerie
- 450 g Blumenkohl, frisch
- 120 g Kartoffeln
- 1.5 l Bouillon
- 1 x Abschmecken
- 0.6 dl Vollrahm
- 10 g Butter

Zubereitung

- Blumenkohl rüsten
- 0.1 kg Blumenkohl in kleine Röschen schneiden (Einlage) Separat kochen oder dämpfen
- Gemüse in Matignon schneiden
- Kartoffeln in Scheibchen schneiden
- Zubereitung
- Matignon in Butter dünsten
- Blumenkohl zufügen
- Mit heisser Bouillon auffüllen, aufkochen und abschäumen
- 20 Minuten sieden lassen
- Kartoffeln begeben und nochmals 20 Minuten sieden lassen Pürieren und durchs Spitzsieb passieren
- Erneut aufkochen, abschmecken und mit Rahm und Butterflocken verfeinern
- Blumenkohlröschen in die Suppe geben

Griesssuppe Leopold

Zutaten für 1.5 Liter (10 Personen)

- 20 g Butter
- 50 g Zwiebeln
- 60 g Hartweizengriess
- 1.8 l Bouillon
- 1 x Abschmecken
- 10 g Sauerampfer, frisch
- 5 g Kerbel, frisch

Zubereitung

- Zwiebeln schälen, fein hacken
- Sauerampfer in feine Streifen schneiden (Chiffonade)
- Kerbelblättchen zupfen
- Zwiebeln in Butter andünsten
- Griess dazugeben und mitdünsten
- Mit Bouillon auffüllen
- Sieden lassen bis der Griess weich ist
- Abschmecken
- Chiffonade zur Suppe geben, kurz durchkochen
- Mit Kerbelblättchen bestreuen

Klare Kabissuppe mit Ingwer

Zutaten für 1.5 Liter (10 Personen)


30 g Gemüsebouillon
1.4 l Wasser
1 g Ingwer, gemahlen
220 g Kabis weiss/Kohl

Zubereitung

- Kabis/Kohl fettfrei angedünstet
- Wasser und Gemüsebouillon dazugeben, den Ingwer begeben
- Aufkochen und fertig


Kartoffelpüreesuppe

Zutaten für 1.5 Liter (10 Personen)



| | |
|-------|------------------|
| 40 g | Butter |
| 2 | Bärlauchblätter |
| 50 g | Zwiebeln |
| 60 g | Lauch, gebleicht |
| 20 g | Knollensellerie |
| 350 g | Kartoffeln |
| 1.5 l | Bouillon |
| 5 cl | Vollrahm |

Zubereitung

- 
- Gemüse zu Matignon schneiden (grobe Würfel)
 - Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
 - Bärlauch waschen und in feine Streifen schneiden
 - Matignon in Butter andünsten
 - Kartoffeln begeben
 - Mit heisser Bouillon auffüllen, würzen
 - Aufkochen, abschäumen
 - und ca. 45 Minuten sieden lassen
 - Pürieren mit $\frac{2}{3}$ des Bärlauchs (Mixer)
 - Nochmals aufkochen, abschmecken und mit Rahm verfeinern.
 - Mit Bärlauchstreifen garnieren

Minestrone

Zutaten für 10 Personen

| | | | |
|-------|------------------|-------|-----------------------------|
| 0.2 l | Olivenöl | 200 g | Spaghetti |
| 200 g | Speck geräuchert | 200 g | Borlottibohnen |
| 350 g | Zwiebeln | 400 g | Tomaten |
| 750 g | Lauch. gebleicht | 200 g | Rückenspeck/Fettspeck |
| 500 g | Wirz/Wirsing | 40 g | Knoblauch |
| 300 g | Knollensellerie | 20 g | Petersilie gekraust. frisch |
| 500 g | Karotten | 20 g | Basilikum. frisch |
| 160 g | Tomatenpüree | 4 x | Abschmecken |
| 10 l | Fleischbrühe | 300 g | Parmesan, gerieben |
| 600 g | Kartoffeln | | |

Zubereitung

- Borlottibohnen 4–6 Stunden in kaltem Wasser einlegen und separat in Wasser weichsieden
- Zwiebeln hacken, Speck in Würfelchen (Brunoise) schneiden Gemüse fein blättrig (paysanne) schneiden
- Kartoffeln ebenfalls in paysanne schneiden
- Spaghetti in Stücke brechen indem man diese in ein Tuch dreht und über eine Tischkante zieht
- Tomaten schälen, entkernen, in Würfelchen schneiden
- Rückenspeck, Knoblauch, Petersilie und Basilikum blitzen (Pesto)
- Speck und Zwiebeln in Olivenöl andünsten
- Zuerst Lauch und Kohl, dann restliches Gemüse mitdünsten Tomatieren
- mit der Bouillon auffüllen.
- Aufkochen, abschäumen und sieden lassen
- 10 Minuten vor Schluss Kartoffeln und Spaghetti beifügen und weichsieden
- Weichgekochte Borlottibohnen, Tomatenwürfel und Pesto zugeben
- Abschmecken
- Geriebener Käse separat dazu servieren

Kalte Tomatensuppe

Zutaten für 1.5 Liter (10 Personen)

| | | | |
|------|------------------|--------|-----------------------|
| 20 g | Butter | 600 g | Tomaten |
| 50 g | Zwiebeln | 40 g | Weissmehl |
| 50 g | Lauch. gebleicht | 1.5 l | Gemüsebouillon |
| 20 g | Knollensellerte | 1.8 dl | Vollrahm |
| 30 g | Karotten | 1 x | Abschmecken |
| 3 g | Knoblauch | 1 g | Basilikum. frtsch |
| 60 g | Tomatenpüree | 1 x | Abschmecken (Tabasco) |

Zubereitung

- Zwei Tomaten blanchieren, schälen, halbieren, entkernen und in Würfelchen schneiden. Restliche Tomaten halbieren, entkernen und in Stücke schneiden
- Gemüse zu matignon schneiden
- Basilikum waschen, zupfen und fein hacken
- Matignon in Butter andünsten
- Tomatenpüree dazu geben und gut mitdünsten
- Mit Mehl stäuben, etwas abkühlen lassen
- Mit heissem Fond auffüllen und unter Rühren aufkochen
- Tomatenstücke begeben
- Unter gelegentlichem Abschäumen sieden bis alles weich ist
- Mixen und durch feines Drahsptziesieb passieren
- Nochmals aufkochen und mit Rahm verfeinern
- Abschmecken (evtl. mit etwas Zucker)
- Tomatenwürfel dazugeben, mit Basilikum bestreuen
- Mit Tabasco pikant abschmecken
- Kaltstellen
- Nochmals abschmecken und sehr kalt in vorgekühlte Tassen servieren

Auberginen-Kartoffelauflauf

Zutaten für 10 Personen

- 1.7 kg Kartoffeln Bintje, handgeschält
- 0.9 l Milch Past ouvert
- 10 g Salz + Pfeffer
- 1 x Muskat (Prise)
- 10 g Knoblauchpaste – 10 gr = 1 Zehe
- 800 g Auberginen
- 400 g Due fagiani
- 8 dl Bechamel-Sauce
- 80 g Tomatenwürfeli
- 1 x Abschmecken (Salz, Pfeffer)

Zubereitung

- Die Kartoffeln mit den 3 mm Scheiben schneiden und zu einem Gratin verarbeiten.
- Auberginen waschen und durch die grosse Würfelscheibe geben. Die Auberginen anbraten und mit dem Due Fagiani zu einer dicken Sauce verarbeiten, abschmecken

Das Ganze einschichten, pro Blech:

1. Schicht Kartoffelgratin
2. Schicht Auberginensauce
3. Schicht Kartoffelgratin
4. Schicht Auberginensauce
5. Schicht Bechamel

mit den Tomatenwürfeli garnieren.

Bei 160 Grad 1 Stunde Regenerieren.

Lasagne Gemüse

Zutaten für 10 Personen

| | | |
|--------|----------------------------------|--------------|
| 700 g | Karotten | 10 mm Würfel |
| 700 g | Kohlraben | |
| 100 g | Butter | |
| 160 g | Weissmehl | |
| 1.3 l | Vollmilch | |
| 1.3 l | Wasser | |
| 0.3 dl | Noilly pratt | |
| 10 g | Petersilie glattblättrig, frisch | |
| 1.3 dl | Weisswein Fendant | |
| 1.5 dl | Due fagiani | |
| 500 g | Mozzarella | |
| 80 g | mozzarella | |

Zubereitung

- Das Gemüse im Butter andünsten, stäuben mit Weisswein und Nouilly Pr at ablöschen mit Milch und Wasser auffüllen, aufkochen, abschmecken
- Sauce eventuell nachbinden, Peterli zugeben
- davon pro Gastroblech 1.5 dl beiseite stellen, wird für das Finale gebraucht

Lagenweise einschichten:

- das Gastroblech mit Due fagiani bekleckern (ca. 500g)
- eine Schicht Pasta
- 2 kg Gemüsemasse
- Pasta
- Fisch-Gemüsemasse
- Pasta
- Gemüsesauce
- Mozzarella
- Garzeit ca. 1 Std bei 160 Grad
- aus einem Blech werden 15 Portionen geschnitten (mit dem Elektromesser)

Rindsfiletgulasch Stroganow

Zutaten für 10 Personen

| | |
|--------|------------------------------|
| 1.6 kg | Rindsfilet ,dressiert |
| 75 g | Bratbutter |
| 1 x | Würzen (Salz, Pfeffer) |
| 1 x | Abschmecken (Paprika) |
| 140 g | Zwiebeln |
| 170 g | Essiggurken (Konserve), abg. |
| 130 g | Champignons, frisch |
| 10 g | Paprika |
| 0.2 l | Kochwein rot |
| 1 l | Fond de veau brun |
| 0.15 l | Saurer Vollrahm |

Zubereitung

- Rindsfilet in Würfel schneiden
- Zwiebeln fein hacken
- Gurken schälen und in Julienne schneiden
- Champignons in Scheiben schneiden
- Fleisch in der Butter kurz und heiss ansautieren, würzen und herausnehmen
- Zwiebeln andünsten, Gurken und Champignons dazugeben
- Mit Paprika stäuben und mit Rotwein ablöschen
- Mit Demi-glace auffüllen und kurz durchkochen lassen
- Mit Sauerrahm verfeinern und abschmecken
- Fleisch in der Sauce kurz erhitzen ohne aufzukochen

Bami Goreng

Zutaten für 10 Personen

| | | |
|--------|---------------------------------|-------------------------------------|
| 3 | Volleier aufgeschlagen | gebraten, mit Schwingbesen zerfetzt |
| 500 g | Lauch, grün | |
| 10 g | Knoblauchpaste – 10 gr = 1 Zehe | |
| 400 g | Kabis Weiss-Kohl | |
| 1.2 kg | Schweinsgeschnetzeltes | 3 mm |
| 5 g | Peperoncini rot, frisch | |
| 22 g | Sambal Oelek | |
| 0.2 g | Koriander, gemahlen | |
| 2 dl | Zitronensaft | |
| 900 g | Ingwer, gemahlen | |
| 1 g | Nudeln schmal | |

Zubereitung

- Nudeln einmal brechen vor kochen ölen und warm stellen
- Schweinsgeschnetzeltes anbraten mit dem Rest der Zutaten vermischen, kurzbraten, abschmecken
- wünschenswert eine angenehme Schärfe, die auch für Jugendliche vertretbar ist

Currysauce Indisch

Zutaten für 2 Liter (10 Personen)

- 200 g Zwiebeln
- 40 g Knoblauchpaste – 10 gr = 1 Zehe
- 20 g Bratbutter
- 40 g Ingwer, frisch
- 5 g Koriander, gemahlen
- 5 g Kurkuma
- 2 g Kreuzkümmel gemahlen
- 2 g Garam Masala
- 15 g Paprika
- 400 g Due fagiani
- 1 l Wasser
- 320 g Rote Linsen
- 1 dl Joghurt Nature offen
- 8 g Salz

Zubereitung

- Gewürze im Butter leicht rösten, Zwiebeln dazugeben, 10 Minuten braten, gehackter Ingwer und Knobli 1 Minute mitschwitzen
- Linsen beifügen und noch kurz mitdünsten
- mit Wasser aufgiessen, nach 10 Minuten Due Fagiani beimengen
- köcheln lassen bis die Linsen weich sind, mixen, mit Joghurt verfeinern
- abschmecken

Reis Casimir mit Poulet

Zutaten für 10 Personen



- 1.3 kg Pouletbrust frisch ohne Haut
- 1 L Currysauce
- 800 g Fruchtcocktail abgetropft
- 5 cl Erdnussöl
- 2 x Abschmecken (Salz, Pfeffer)


Zubereitung

- Poulet schnetzeln, nicht zu fein, würzen, anbraten,
- mit Currysauce und Fruchtcocktail vermischen, nicht mehr kochen




Gehacktes

Zutaten für 10 Personen



| | |
|--------|---|
| 1.3 kg | Gehacktes Rindfleisch, «Gehacktes gemischt» |
| 50 g | Erdnussöl |
| 300 g | Zwiebeln |
| 7 g | Knoblauchpaste – 10 gr = 1 Zehe |
| 20 g | Weissmehl |
| 1 x | Abschmecken (Salz, Pfeffer) |
| 1 | Lorbeerblatt (Stück) |
| 20 g | Gemüsebouillon Haco |
| 0.6 l | Wasser |

Zubereitung

- 
- Gehacktes anbraten, nicht Kochbraten!!
 - Zwiebel dazugeben, mit Mehl stäuben, anschliessend mit Bouillon auffüllen.
 - Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer würzen
 - Kochzeit ca. 1 Stunde

Gefüllte Auberginen

Zutaten für 10 Personen

| | | | |
|--------|-----------------------------|-------|------------------------|
| 1.2 kg | Auberginen | 10 g | Majoran, frisch |
| 1 | Zitrone | 10 g | Pfefferminz, frisch |
| 10 g | Salz+ Pfeffer | 60 g | Sultaninen |
| | Füllung: | 200 g | Langkornreis Parboiled |
| 130 g | Peperoni rot | 240 g | Bananen |
| 130 g | Zwiebeln | 3 dl | Fleischbrühe |
| 5 cl | Olivenöl | 60 g | Butter |
| 1 x | Abschmecken (Salz, Pfeffer) | | |

Zubereitung

- Auberginen waschen, Stielansatz entfernen und längs halbieren, Schnittfläche sofort mit Zitronensaft beträufeln
- Schnittfläche mehrmals kreuzweise einschneiden und mit Olivenöl bepinseln
- Mit Schnittfläche auf Backblech legen und im Ofen kurz backen
- Auberginen leicht aushöhlen, dabei aber ringsum einen Rand von etwa 1/2 cm frei lassen und leicht salzen
- Ausgehöhltes Auberginenfleisch hacken
- Peperoni waschen, rüsten und in Würfel schneiden
- Zwiebeln schälen und fein hacken
- Majoran und Pfefferminz waschen, zupfen und fein hacken Sultaninen blanchieren
- Reis körnig kochen und abschütten
- Bananen schälen und in Würfel schneiden
- Peperoni und Zwiebeln in Olivenöl dünsten
- Gehacktes Auberginenfleisch zugeben und mitdünsten
- Sultaninen, Reis und Bananen daruntermischen
- Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Pfefferminz kräftig würzen Auberginenhälften füllen und in gebutterte Gratinplatte einordnen
- Mit Bouillon umgiessen und mit Butterflocken belegen
- Im Ofen bei guter Unterhitze weichschmoren

Fusili Tonino veloce

Zutaten für 10 Personen

- 1 kg Fusili-Italienische dicke Spiralen
- 1 kg Tomaten San Marzano
- 500 g Vollrahm
- 2 cl Olivenöl Kaltgepresst
- 100 g Parmesan, gerieben
- 50 g Basilikum, frisch
- 3 x Abschmecken (Salz, Pfeffer)
- 5 g Knoblauchpaste – 10 gr = 1 Zehe

Zubereitung

- Die Pasta al dente kochen
- Tomaten, rüsten, waschen, in kleine Würfel schneiden, im Olivenöl leicht dünsten
- die nur ganz kurz abgeschreckte, noch lauwarme Pasta dazugeben
- mit Rahm, Parmesan und Basilikum verfeinern
- abschmecken

Brönti Creme

Zutaten für 10 Personen

300 g Zucker
1 l Milch
50 g Vanillecremepulver
0.5 dl Vollrahm

Zubereitung

- Zucker im Bräter auf 2300 caramolisieren, der Zucker beginnt leicht zu schäumen
- mit Wasser Kochprozess unterbrechen
- $\frac{9}{10}$ der Milch dazugeben und aufkochen
- $\frac{1}{10}$ mit dem Creme pulver vermischen und in die Leicht siedende Milch einrühren 2 Minuten kochen lassen
- in Gastro abfüllen und sofort herunter schocken
- mit einer 5 g Schlagrahmrosette garnieren

Vanillecreme

Zutaten für 2 Liter (10 Personen)

- 1.6 l Milch
- 250 g Griesszucker
- 800 g Quark, mager
- 80 g Cremepulver Vanille

Zubereitung

- 0.9 Liter Milch mit dem Zucker aufkochen
- Cremepulver und restliche Milch verrühren
- heisse Milch unter Rühren dazugeben
- zurück in die Kasserolle giessen, unter Rühren aufkochen
- sofort in Eiswasser abkühlen, den Magerquark darunter ziehen

Vanille Quark Creme

Zutaten für 10 Personen

- 1 l Milch
- 150 g Zucker
- 50 g Vanillecremepulver
- 300 g Quark, mager

Zubereitung

- $\frac{9}{10}$ der Milch mit dem Zucker zum kochen bringen
- $\frac{1}{10}$ der Milch mit dem Vanillecrempulver vermischen und in die kochende Milch einrühren, 2 Minuten unter starkem rühren köcheln lassen
- Auskühlen und mit dem Quark vermischen, in Schalen abfüllen und mit frischen Früchten garnieren

Bananenbrot Lagerwochen Version

Zutaten für 10 Personen

| | | |
|-------|---|--|
| 250 g | Bananen | Rösti raffeln |
| 70 g | Butter | mit Honig schaumig rühren Eigelb und Vanillezucker dazugeben |
| 60 g | Honig | Das Bananenpüree nach und nach dazugeben. |
| 1 | Eigelb | |
| 50 g | Nussmischung gehackt | |
| 100 g | Frutola Mix «fein geschnittene Dörrfrüchte» | und die gehackten Nüsse, Mehl und Backpulver darunter rühren |
| 140 g | Weissmehl | |
| 5 g | Backpulver | |
| 30 g | Eiweiss pasteurisiert | |
| 10 g | Zucker | |
| 2 g | Vanillezucker | Eiweiss mit dem Salz und Zucker zu Schnee schlagen, darunter melieren. |
| 1 x | Salz (Prise) | |
| 30 g | Schokoladenspäne | |

Zubereitung

- Butter, Mehl, Salz Zucker, Vanillezucker, Backpulver mit dem Honig und Eigelb aufcuttern (aufrühren)
- Nussmischung, Frutolamix, Bananen und Schokoladenspäne darunter ziehen.
- Das geschlagene Eiweiss darunter melieren. Einfachheitshalber kann das ganze Ei darunter gemischt werden.
- Die Masse in eine mit Backtrennpapier ausgekleidete Form geben
- Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 35 Min backen. Kerntemperatur 80 Grad C.