

Gemüsesuppe dörfliche 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 beigeben 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 beigeben
- 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 beigeben
- 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 blätterig (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	Knollensellerie	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 beigeben
- Unter gelegentlichem Abschäumen sieden bis alles weich ist
- Mixen und durch feines Drahspitzsieb 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-Kartoffelaufflaup

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 schnetzen, 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 caramelisieren, der Zucker beginnt leicht zu schäumen
- mit Wasser Kochprozess unterbrechen
- 9/10 der Milch dazugeben und aufkochen
- 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

- 9/10 der Milch mit dem Zucker zum kochen bringen
- 1/10 der Milch mit dem Vanillecremepulver 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

70 g Butter

60 g Honig

1 Eigelb

50 g Nussmischung gehackt

100 g Frutola Mix «fein geschnittene Dörrfrüchte»

140 g Weissmehl

5 g Backpulver

30 g Eiweiss pasteurisiert

10 g Zucker

2 g Vanillezucker

1 x Salz (Prise)

30 g Schokoladenspäne

Rösti raffeln

mit Honig schaumig rühren Eigelb und

Vanillezucker dazugeben

Das Bananenpüree nach und nach dazugeben.

und die gehackten Nüsse, Mehl und Backpulver darunter rühren

Eiweiss mit dem Salz und Zucker zu Schneeschlagen, darunter melieren.

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.