



Weinschaumsuppe

Nüsslisalat mit Ei und
Kräuterseitlingen

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
Rösti

Birne Alexander mit
Vanille-Eis

Weinschaumsuppe

Zutaten für 12 Portionen

- 5 dl Weisswein
- 2 EL Kartoffelpulver
- 4 Eier
- 1.2 Liter Fleischboullion kalt
- **Geduld**
- 3 dl Rahm
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch als Deko
- 6 Scheiben Toastbrot

Rezept Information

Zubereitung: 25 Minuten

Zubereitung:

Alle Zutaten bis und mit Eiern der Reihe nach mit den Schwingbesen unter die Boullion rühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen, Pfanne von Herd ziehen, ca. 1 Minuteiterrühren. Rahm darunterziehen, warm werden lassen, würzen mit Salz und Pfeffer. Die Suppe in die vorgewärmten Schüsseln geben. Die gewürzten Croutons und den Schnittlauch als Deko kurz vor dem servieren darüber streuen.



Viel Spass, etwa so anrichten.

Menü: Mengenangaben für 12 Personen

Nüsslisalat mit Ei und Kräuterseitlingen

Zutaten für 12 Portionen

- Nüsslisalat – 600 Gramm
- Butter – 3 EL
- Kräuterseitlinge – 300 Gramm
- Butter – 3 EL
- Toastbrot – 2 Scheiben
- Ei, gekocht (6 Stk.)
- Petersilie, fein gehackt – nach Belieben
- **Sauce**
- Senf – 3 KL
- Essig – 9 EL
- Sonnenblumenöl – 15 EL
- Kräutersalz – nach Belieben
- Pfeffer, gemahlen – nach Belieben

Rezept Information

Zubereitung: 20-30 Minuten

Zubereitung:

1. Den Nüsslisalat gut waschen und trocken schleudern.
2. Die Seitlinge in feine Scheiben schneiden und in der Butter goldgelb braten.
3. Das Toastbrot würfeln und in der Butter goldgelb braten nach Belieben etwas würzen.
4. Die Eier schälen, und würfeln.
5. Aus Senf, Essig, Sonnenblumenöl, Kräutersalz und Pfeffer die Sauce zubereiten.
6. Den Nüsslisalat und die Kräuter mit der Sauce mischen. Anrichten.
7. Mit Eiern, Pilzen und Brotwürfelchen garnieren.



Viel Spass, etwa so anrichten.

Menü: Mengenangaben für 12 Personen

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Zutaten für 12 Portionen

- **1,8 kg** Kalbfleisch, in dünne Streifen geschnitten
- Bratbutter oder Bratcrème
- **3** Zwiebel, gehackt
- **750 g** Champignons, in dünne Scheiben geschnitten
- **3 EL** Mehl
- **6 dl** Weisswein
- **6 dl** Rahm
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- Salz, Pfeffer
- **3 EL** gehackte Petersilie

Rezept Information

Zubereitung: 40-50 Minuten

Zubereitung:

Fleisch bei starker Hitze kurz in Butter anbraten. Bevor das Fleisch Saft abgibt, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Hitze der Herdplatte etwas reduzieren. Zwiebel in die Pfanne geben, leicht andünsten.

Champignons begeben, kurz mitdünsten, mit Mehl bestäuben, gut mischen.

Mit Wein ablöschen. Bis zur Hälfte einkochen lassen.

Rahm begeben, etwas einkochen lassen. Zitronenschale unterrühren, würzen.

Fleisch in die Sauce geben (nicht mehr kochen), kurz erwärmen, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.



Viel Spass, etwa so anrichten.

Menü: Mengenangaben für 12 Personen

Rösti

Zutaten für 12 Portionen

- 2.5 KG Kartoffeln
- 6 Eier
- Pfeffer und Salz

Rezept Information

Zubereitung: 50-60Minuten

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und grob reiben, mit dem Eigelb mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Aus der Kartoffelmasse zwei runde Rösti formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca.30 Minuten backen, nach 15 Minuten drehen

Während der letzten 5 Minuten die Temperatur auf 200°C erhöhen und der Rösti noch etwas Farbe geben.



Viel Spass, etwa so anrichten.

Menü: Mengenangaben für 12 Personen

Birne Alexander mit Vanille-Eis

Zutaten für 12 Portionen

- 6-7 Birnen
- 1.5 dl Marsala
- 300 g Zucker
- 1.5 L Merlot
- 3 Gewürznelken
- frische Pfefferminze
- Vanilleeis

Rezept Information

Zubereitung: 40-50 Minuten

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen grossen Topf geben, bei kleiner Hitze ca. 15-20 Min. weich köcheln. Birnen ab und zu wenden, damit sie regelmässig mit Sud bedeckt sind, auskühlen lassen. Birnen herausnehmen. Den Sud ca. 30 Min. zu einem Sirup einköcheln, auskühlen. Birnen servieren und mit 2 Kugeln Vanilleeis, und den reduzierten Sud darüber geben. Wer mag kann noch ein Pfefferminzblatt in das Eis stecken.



Viel Spass, etwa so anrichten.

Menü: Mengenangaben für 12 Personen