

Chnoche Chuchi Winterthur

Menue vom 24. April 2019



Kulinarische Grüsse aus dem Appenzeller-Land



Säntis Stürmer



4 cl
1 Spritzer
1 Spritzer
20 cl

Appenzeller Alpenbitter
Zitronensaft
Holunderblütensirup
Gingerbeer
Eiswürfel

Wilde Heidi



5 cl
10 cl

Appenzeller Alpenbitter
Tonicwater
Orangenscheibe
Eiswürfel

Randenstäbli mit Geissechääs



Zutaten für 12 Personen

1,5	unbehandelte Zitrone
3 dl	Wasser
1.2 kg	rohe Randen
2 EL	Rapsöl
1,5 dl	Appenzeller Alpenbitter
1,5 dl	Wasser
1,5 Bund	glattblättrige Petersilie
75 g	Zitronat
3 EL	flüssiger Honig
6 EL	Zitronensaft
1,5 TL	Salz
	wenig Pfeffer
225 g	Ziegenfrischkäse
12 Scheiben	Baguette (je ca. 20 g)

Zubereitung:

Zitronenschale mit dem Sparschäler abschälen, in feinste Streifen schneiden, Wasser aufkochen, Zitronenstreifen kurz blanchieren, abtropfen und beiseite stellen.

Randen schälen, in ca. 7 mm dicke Stängeli schneiden. Öl erwärmen, Randen ca. 2 Min. andämpfen. Appenzeller Alpenbitter und Wasser dazugiessen, aufkochen, bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 15 Min. köcheln.

Petersilie fein schneiden, Zitronat hacken, beides mit dem Honig und dem Zitronensaft zu den Randen geben, mischen, nur heiss werden lassen, würzen. Lauwarme Randen mit beiseitegestellten Zitronenstreifen garnieren.

Ziegenfrischkäse mit gerösteten Brotscheiben dazu servieren.

Chrüütersüpli



Zutaten für 12 Personen

800 g	mehlig kochende Kartoffeln
2.4 lt	Wasser
5 dl	Vollrahm
8 TL	Zitronensaft
2 dl	Appenzeller Alpenbitter
2 Bund	Kerbel
2 Bund	Majoran
3 TL	Salz
	wenig Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln in Würfel schneiden. Wasser aufkochen, Kartoffeln begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich köcheln.

Suppe fein pürieren.

Rahm, Zitronensaft und Appenzeller Alpenbitter begeben, aufkochen. Kräuter fein schneiden, begeben.

Suppe würzen, sofort servieren.

Appenzeller Südwurststrudel



Zutaten für 12 Personen

3	Lauchstängel
360 g	Appenzeller EXTRA
150 g	Appenzeller Mostbröckli, fein geschnitten
3 Bund	Schnittlauch
1,2 kg	Siedwurstbrät
3 Rollen	Blätterteig rechteckig ausgewallt (ca. 320 g / Stk.)
2	Eier
6 EL	Nuss-Kern-Mix
1,8 kg	Karotten
	Salz
	Zucker

Zubereitung:

Lauch längs halbieren und die einzelnen Blätter auseinanderlösen. Lauchblätter in kochendem Wasser kurz blanchieren. Kalt abschrecken und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Käse und Mostbröckli in Würfelchen schneiden. Schnittlauch fein schneiden. Alles mit dem Siedwurstbrät mischen.

Blätterteig auf der Arbeitsfläche auslegen. Lauchstreifen darauf auslegen, dabei rundum einen Rand frei lassen. Das Siedwurstbrät darauf ausstreichen.

Das Ei verquirlen und die Teigländer damit bestreichen. Teig aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Strudel mit Ei bestreichen und mit dem Nuss-Kernen-Mix bestreuen.

Appenzeller Siedwurststrudel im 200 Grad heißen Ofen ca. 20-25 Minuten backen.

Beilage «Karottenblüten»:

Karotten schälen, und mit dem «Blütenmesser» 4 - 5 Einkerbungen rausschälen. Die Karotten in ca. 0,5 cm breite Rädchen schneiden und weichdämpfen mit wenig Wasser und etwas Salz. Mit wenig Zucker am Schluss abschmecken.

Restliche Nuss-Kern-Mischung in einer Bratpfanne (ohne Fett!) etwas anrösten und über die Karottenblüten streuen.

Schlorziflade



Zutaten für 12 Personen

1	Kuchenteig (rund ausgewallt)
400 g	Birnenweggenfüllung
2 EL	Appenzeller Alpenbitter
7.5 dl	Vollrahm
4	Eier
4 EL	Zucker
1	Vanillezucker
0,5	Zitrone Abrieb
1 Prise	Salz

Zubereitung:

Kuchenteig nochmals etwas auswallen, sodass der Rand etwas über den Rand der Backform steht. Mit Gabel mehrfach dicht einstechen.

Birnenweggenfüllung mit Appenzeller Alpenbitter mischen und auf dem Kuchenteig gleichmässig verstreichen.

Guss:

Vollrahm, Eier, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz gut verrühren und auf Füllung giessen (am besten, wenn die Backform bereits im Backofen steht).

Backen:

ca. 40 Minuten auf 190° C vorgeheiztem Backofen in der unteren Hälfte des Backofens. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Am besten schmeckt der Schlorzifladen noch lauwarm.



Das musst du wissen

Ein wunderbar fruchtiger, gehaltvoller rubinroter Wein mit etwas Violetreflexen und recht kräftigen Aromen von Kirsche, Pflaume, Brombeere und Stachelbeere, etwas Erbeermarmelade und Lakritze. Im Gaumen ist er aromatisch, zeigt eine leichte Auftaktsüße und eine weiche, runde und harmonische Struktur; die erwähnten Aromen wiederholen sich hier präzise.

Traubensorte

Tempranillo