

Aus
Schweizer
Küchen

Originalrezepte der verschiedenen
Regionen der Schweiz
herausgegeben von Marianne Kaltenbaeh

Inhalt

- 6 Vorwort
- 7 Zu den Rezepten
- 8 Januar
Am Neujahrstag serviert man in Basel traditionell den Gewürzwein »Hypokras« und Basler Leckerli.
- 40 Februar
Hasenöhrlü oder Chneublätze heißen die Fastnachtsküchlein in der Innerschweiz - doch jeder Fastnachtskanton hat seine Chüechli.
- 64 März
Feine Fischgerichte, Eier- und Süßspeisen sind die Köstlichkeiten des Fastenmonats März.
- 90 April
In der Osterzeit gibt es zarte Braten von Zicklein, Lamm und Kalb und zu Kaffee und Kuchen den hausgemachten Eierlikör.
- 112 Mai
Nach dem Tanz um den Maibaum schmecken die Morchelsuppe und Krebse im Sud, Walliser Spargelgratin und Rhabarberschnitten.
- 142 Juni
Die Gerichte duften nach Süden: Uccelli scapati heißen die Kalbsröllchen, dazu passt Polenta, und zum Kaffee passen die leckeren Amaretti.
- 164 Juli
Capuns, Grüeni Chnöpfli, Kirschen in allen möglichen Zubereitungen und Trübelichueche: unkomplizierte Gerichte für fröhliche Sommerfeste.
- 194 August
Fischspezialitäten in allen Variationen gibt es im August beim Fischessen in Rheinfeldern und in diesem Kapitel.
- 220 September
Erntezeit für Äpfel, Birnen und Zwetschgen, und hier die besten Rezepte dazu.
- 260 Oktober
Churbisuppä, Antlibuecher Pilz uf Baibrot, Wildgschnetzlets mit Schwömm und Gâteau aux coing: schon der Klang der Namen lässt die Vorfreude auf den Herbst wachsen.
- 292 November
Wärmende Gerichte wie Linsensuppe nach Ratscherart, Pot-au-feu, Fondue in vielen Variationen und Zibecheueche bestimmen die Speisekarte im November.
- 310 Dezember
Grittibänz und Läbcheueche, Anisbrötli und Badener Chräbeli verbreiten Weihnachtsstimmung, und der Wienachtsschinke krönt die Festtafel.
- 332 Zum Nachschlagen
Interessantes über die wichtigsten Schweizer Fische, die beliebtesten Käsesorten der Kantone und den guten Wein. Dazu alle Rezepte mit ihren Schweizer Namen und in Schriftsprache.