

ALFRED HAEFELI • ERIKA LÜSCHER

Die grosse Schweizer Küche

120 REZEPTE & KULINARISCHE GESCHICHTEN

INHALT

Suppen

- 16 Süsskartoffelsuppe
- 18 Bündner Gerstensuppe
- 20 Weinsuppe
- 22 Süssscharfe Birnensenf-Suppe
- 24 Altdorfer Beenälisuppä
- 26 Bergsuppe mit Gruyère AOP
- 28 Tomatensuppe mit Kräutern
- 30 Emmentaler Käsesuppe
- 32 Appenzeller Biersuppe
- 34 Minestrone
- 36 Kürbis-Karotten-Cremesuppe
- 38 Rustikale Sauerkrautsuppe

Vorspeisen & kleine Mahlzeiten

- 42 Cervelat-Käse-Salat
- 44 St. Galler Kalbsbratwurst mit Apfel-Zwiebel-Sauce
- 46 Hirsekugeln mit buntem Blattsalat
- 48 Spargel-Frischkäse-Aufstrich
- 50 Müslichüechli
- 52 Haferflockenburger mit Lauch
- 54 Beignets de Bénichon
- 56 Rindscarpaccio mit schwarzer Trüffel
- 58 Champignons-Schnitten
- 60 Honigkartoffeln mit Kräutern
- 62 Tessiner Risotto
- 64 Rösti

- 66 Maluns
- 68 Quarkknöpfli
- 70 Rotkrautsalat mit Pilzen und Speck
- 72 Rohschinken mit Gemüsestäbchen und Mayonnaise-Dipp
- 74 Linsen mit Gemüse
- 76 Bündnerfleischröllchen mit Joghurtfrischkäsefüllung
- 78 Appenzeller Schnitte
- 80 Capuns

Vegetarische Gerichte

- 84 Gemüse im Tilsitermantel
- 86 Schabziger Äplermagronen
- 88 Gratinierte gefüllte Tomaten
- 90 Zwieback-Gemüse-Lasagne
- 92 Spiralnudeln mit Zucchini und Thymian
- 94 Kartoffelgratin mit Tomaten
- 96 Ribelziegel mit Steinpilzen
- 98 Raclette
- 100 Nudeln mit Brennnesseln
- 102 Reis mit Lauch und Emmentaler AOP
- 104 Fondue moitié-moitié
- 106 Kastanienagout mit Salbei
- 108 Maisgratin mit Spinat
- 110 Teigwaren mit Grünspargel

Fleischgerichte

- 114 Basler Laubfrösche
- 116 Zitronenpoulet mit Kartoffeln
- 118 Bündner Cordon bleu
- 120 Aargauer Braten mit
Dörrzwetschgen
- 122 Appenzeller Gitzi im Bierteig
- 124 Kaninchenfilet mit
Feld-Wald-Ragout
- 126 Rindschmorbraten
- 128 Bolognese mit Baumnüssen
- 130 Gämspfeffer
- 132 Pouletbrüstchen Zürcher Art
- 134 Chügelipastetli
- 136 Filet im Teig
- 138 Ossobucco in Merlot
- 140 Freiburger Lammragout
- 142 Hühnerhackbraten
- 144 Krautpizokel

Fischgerichte

- 148 Spaghetti mit geräucherter
Forelle
- 150 Zuger Albeli mit Kräutern
- 152 Felchenfilet in der Folie
gebacken
- 154 Pochierte Forelle mit Sauce
Hollandaise
- 156 Fisch auf Ingwer-Verjus-
Gemüse
- 158 Felchenröllchen auf
Rahmlauch
- 160 Wels mit Dijonsenfkruste
- 162 Zanderfilets mit Weisswein-
sauce überbacken

Eintöpfe & Aufläufe

- 166 Kirschenauflauf
- 168 Schnitz und Drunder
- 170 Dörrbohnen mit Speck
und Kartoffeln
- 172 Landfraueneintopf
- 174 Kartoffel-Kürbis-Auflauf
- 176 Appenzeller Brotauflauf
- 178 UrDinkel-Eintopf
- 180 Plain in Pigna
- 182 Hirsegrüss-Kürbis-Gratin

Brot, Kuchen & Gebäck

- 186 Appenzeller Käsefladen
- 188 Pizza Williams
- 190 Spinatwähe
- 192 Käse-Karotten-Kuchen
- 194 Walliser Cholera
- 196 Fricktaler Schinkenpastete
- 198 Marronifladen mit Rosmarin
- 200 Mandelschnitten mit Konfitüre
- 202 Ananas-Kirschtorte
- 204 Birnenweggen
- 206 Emmentaler Bretzeli
- 208 Aargauer Rüeblitorte
- 210 Lebkuchen mit Honig-
marzipanfüllung
- 212 Engadiner Nusstorte
- 214 Bienenstich
- 216 Zuger Kirschtorte
- 218 Zürcher Tirggel
- 220 Schnelles Früchtebrot
- 222 Butterzopf
- 224 Maisbrot nach
Landfrauenart

Desserts

- 228 Griessköpfchen
- 230 Minzeparfait im Filoteig-
körnchen
- 232 Mostkuchen
- 234 Rosen-Panna-cotta
- 236 Safrancreme
- 238 «Schoggi-Schyterbygi»
- 240 Äpfelchüechli
- 242 Kastanienparfait
- 244 Meräנגge mit Vanillecreme
- 246 Dörrobstsalat mit Zimtparfait
- 248 Schokoladeneiscreme
- 250 Rotweinkirschen mit
Röteli-Kirschenlikör und
Röteliglace

Anhang

- 254 Bezugsquellen und
Kontaktadressen
- 262 Register
- 265 Bildnachweis
- 267 Rezeptnachweis

Abkürzungen

- EL gestrichener Esslöffel
- TL gestrichener Teelöffel
- dl Deziliter
- ml Milliliter
- l Liter
- g Gramm
- kg Kilogramm
- Msp Messerspitze