

## Randensuppe



### Zutaten:

Für 4 Personen

1 gedämpfte Rande, ca. 350 g, geschält (ergibt 250-300 g), in Würfel geschnitten

1 Zwiebel, gehackt

Butter zum Dämpfen

3-4 dl Bouillon

Salz

Pfeffer

2 EL Crème fraîche

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1-2 EL geschnittener Schnittlauch

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Rande und Zwiebel in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen.

5-10 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln.

Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In tiefe Teller oder Tassen geben. Pro Teller 1 EL Crème fraîche in die Mitte geben, mit Pfeffer und Schnittlauch garnieren.

## Nüsslalat an Apfel-Vinaigrette



### Zutaten:

für 4 Personen

**150 g Nüsslalat**

### Vinaigrette:

**1 rotschaliger Apfel**

**6 EL Vollrahm**

**4 EL Bouillon**

**4 EL Apfelessig**

**½ TL Honig, flüssig**

**Salz, Pfeffer**

**2 EL Haselnüsse, grob gehackt**

### Zubereitung:

**Nüsslalat rüsten und auf Tellern anrichten.**

**Für die Vinaigrette Apfel an der Bircherraffel reiben. Mit restlichen Zutaten verrühren, würzen.**

**Den Nüsslalat mit der Apfel-Vinaigrette beträufeln. Haselnüsse darüber streuen.**

## Wiener Schnitzel



### Zutaten:

Für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel, z.B. Eckstück, je 100-125 g

Paprika

Salz

Pfeffer

Panade:

2-3 EL Mehl

ca. 100 g Paniermehl

1 Ei

1 EL Milch

Bratbutter oder Bratcrème

1 Zitrone, in Scheiben geschnitten

### Zubereitung:

Die Kalbsschnitzel flach klopfen. Klarsichtfolie entfernen, Fleisch würzen.

Für die Panade Mehl und Paniermehl je in einen Teller geben. Ei mit Milch verquirlen, in einen Teller geben.

Kurz vor dem Braten das Fleisch zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Dann im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden, gut andrücken.

Schnitzel portionenweise bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten knusprig braten. Mit Zitronenscheiben servieren. Bei Bedarf kurz im auf 60-80 °C

vorgeheizten Ofen, mit leicht geöffneter Ofentür, warm stellen.

## **Beilagen**

### **Selbst gemachte Pommes Frites**

Zutaten:

400 gr ungeschälte Kartoffeln

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und mit Pommes Frites Schneider schneiden  
Gut trocknen. Fritieren.

### **Glasierte Rüebl**

Zutaten:

400 gr Rüebl

0.5 dl Madeira (bringe ich mit)

Zubereitung:

Schräg in ½ cm dicke Scheiben schneiden, in warmer Butter andämpfen  
mit wenig Salz und Pfeffer würzen

0.5 dl Madeira zugeben

Zugedeckt auf kleinem Feuer weichdämpfen

1 EL Sesam, 1 EL Butter, ein wenig Zucker über die Rüebl geben

## Süssmostcrème



Für 4 Personen  
5 dl Süssmost  
75 g Zucker  
½ Zitrone, Schale dünn abgeschält  
1½ EL Maisstärke  
2 Eier  
1 dl Rahm, steif geschlagen  
Apfelstreifchen zum Garnieren

Zubereiten: ca. 30 Minuten  
Auskühlen lassen: ca. 4 Stunden

Alle Zutaten bis und mit Eier in der Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen. Crème sofort durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, unter häufigem Rühren auskühlen lassen. Mindestens 4 Stunden zugedeckt kühl stellen.

Vor dem Servieren Rahm sorgfältig darunterziehen, Crème in Gläser oder Schalen geben, garnieren.