



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

# BETTY'S SCHINKEGIPFELI



Zutaten für 8 Personen:

2 rund Blätterteige  
200 g Schinken  
1/2 Bund Peterli  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

150 g Rahmquark  
1 TL grobkörniger Senf  
1 Ei

Quark, fein geschnittenen Schinken, gehackten Peterli und Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Runde Teige achteln und mit einem Löffel Füllung belegen. Als Gipfeli aufrollen. Mit verklopftem Ei bestreichen.

Ca. 18 Minuten im auf 220°C vorgeheizten Backofen goldbraun backen.



CHOCHCLUB GRIEFESSEE-NÄNIKON, EST. 2002

# BAASLER MAHLSUPPÄ MIT MILITÄRCHÄSSCHNITTELI



Zutaten für 8 Personen:

Für die Suppe:

120 g Mehl	2 Zwiebeln fein gewürfelt
100 g Butter	1,5 l Rindsbouillon
200 g fein gewürfelter Schinkenspeck	2,5 dl Rotwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle	1 Lorbeerblatt
Frühlingzwiebelstreifen zur Dekoration	

Für die Käseschnittchen:

8 Baguette-Brotscheiben	Weisswein
Tilsiter/Appenzeller fein gerieben	etwas Mehl
1 Ei verklopft	Paprika

Die Hälfte der Speckwürfel in einem weiten Topf rösten und beiseite stellen. Im gleichen Topf Butter zerlassen, das Mehl hinein rühren und unter ständigem Rühren haselnussbraun rösten. Zwiebeln, Lorbeerblatt und die andere Hälfte des Specks zugeben und glasig dämpfen. Die Rindsbouillon unter ständigem Rühren dazu giessen und etwa 45 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Käse fein reiben. Etwas Mehl, das verklopfte Ei, ev. Etwas Weisswein und etwas Paprika dazugeben. Alles gut vermischen. Brotscheiben mit etwas Weisswein beträufeln und mit der Käsemischung bestreichen. 8-10 Minuten im auf 220°C vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Dann die Suppe durch ein Sieb streichen, den Rotwein dazugeben, nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort mit Frühlingzwiebelstreifen und den gerösteten Speckwürfel bestreut und dem Käseschnittchen servieren.



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

# DIESSEHOTNER CHACHELIFLEISCH



Zutaten für 8 Personen:

16 Rindsplätzli à ca. 80 g  
etwas Mehl  
300 g Zwiebeln gehackt  
ca. 4 dl Apfelwein

Erbs und Rüebli gefroren  
Weisswein

Salz, Pfeffer aus der Mühle  
100 g Speck geschnitten  
2 EL Paniermehl  
4 dl Sauerrahm

etwas Butter  
frischer, krauser Peterli

Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden. Mit den Speckwürfeli und den Zwiebeln in einen Bräter schichten. Am Schluss mit Paniermehl bestreuen. Die Plätzli mit Apfelwein knapp bedecken und zugedeckt bei ca. 200°C etwa 1,5 Stunden gar schmoren. Ab und zu mit der Bratenschaufel das Fleisch etwas vom Bräterboden lösen. Ev. etwas Flüssigkeit nachgiessen.

Zum Schluss das Fleisch aus der Sauce nehmen und warm stellen. Den Rahm zur Sauce geben und leicht sämig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelstock auf Tellern anrichten, ein „Seeli“ machen und mit etwas Sauce füllen. Fleisch dazugeben. Erbs und Rüebli dazu dekorieren. Mit etwas Peterli bestreuen.

## Erbs/Rüebli-Mischung

In etwas Butter gehackte Zwiebeln anziehen lassen. Gefrorene Mischung begeben und mit Weisswein ablöschen. Würzen.



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

## STÜCKI HUSSGMACHT



Zutaten für 4 Personen:

750 g mehlig Kartoffeln  
80 g Butter  
Muskatnuss frisch gemahlen

1/8 l Milch  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Dampfkocher 12 Minuten sehr weich kochen. Wasser abgiessen und Kartoffeln herausnehmen und durchs Passe-Vite drehen. Dabei langsam die Butter und die Milch dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gut abschmecken.



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

# LOZÄRNER FASNACHTSCHÜECHLI



Zutaten für 8 Personen:

4 Eier  
4 EL Zucker  
600 g Mehl  
Puderzucker  
Schlagrahm  
Eiercognac

4 EL Rahm  
2 Prisen Salz  
2 EL Butter in Flocken  
Fritieröl  
Vanillezucker

Eier, Salz, Zucker und Rahm in einer Schüssel zusammen gut verklopfen. Einen grossen Teil Mehl und Butterflocken begeben und den Teig möglichst auf dem Brett gut verkneten. Nach und nach den Rest des Mehls dazukneten. Der Teig muss am Schluss glatt sein und Blasen werfen und sollte sich ziehen lassen.

Etwa ca. 30 Minuten auf dem Brett ruhen lassen, dann pflaumengrosse Stücke schneiden und auf etwas Mehl hauchdünn auswallen, am Besten am Schluss von Hand noch etwas über das Knie ziehen. Auf Küchenpapier auslegen und etwas trocknen lassen.

Dann in einer weiten Pfanne bei ca. 170°C im heissen Fett schwimmend goldgelb ausbacken. Mit Holzkellen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Rahm mit etwas Zucker und einem Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Kurz vor dem Fest werden 3-4 EL Eiercognac dazugeben.

Fasnachtschüechli mit Schlagrahm servieren.