

# Tomatenburg

## Zutaten

10		grosse Tomaten
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
	etwas	dunkler Balsamico - Essig
3	Handvoll	Basilikumblätter
80	ml	Olivenöl
400	g	Büffelmozzarella

## So geht's

1. Mittलगrossen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Grünen Stielansatz der Tomaten entfernen und dort kreuzweise Haut anritzen. Tomaten bis ca. 30 " ins kochende Wasser legen bis die Haut sich zu lösen beginnt. Sofort mit Schaumkelle herausholen und in Eiswasser abschrecken.
2. Abgekühlte Tomaten häuten. Horizontal in 4 - 5 nicht zu dünne Scheiben schneiden und richtige Reihenfolge beibehalten. Unterste Scheibe mit Stielansatz entfernen.
3. Jede Scheibe mit etwas Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Aceto Balsamico marinieren. Turm beiseitestellen.
4. In einem kleinen Topf mit kochendem Wasser 1 Handvoll Basilikumblätter 15 " blanchieren. Herausholen und kalt abschrecken. Diese nass mit dem Olivenöl im Mixer oder mit dem "Zauberstab" fein pürieren. Beiseitestellen.
5. **Anrichten** : Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Direkt auf Teller zwischen jede Tomaten - Turmscheibe (Reihenfolge beibehalten) eine Scheibe Mozzarella und 1 - 2 Basilikumblätter legen, die dekorativ herausragen sollten. Zuletzt die Burg / Turm mit dem Basilikumöl beträufeln.

# Flädli-suppe

## Zutaten

3		Eier
9	EL	Mehl
1,5	Tassen	Milch
		Muskat, Salz
2	Liter	Wasser
4	Würfel	Hühnerbouillon

## Zubereitung

1. Mit Mehl, Eier, Milch und Salz einen dünnflüssigen Omelettenteig herstellen und 30 ' ruhen lassen.
2. Daraus kellenweise dünne Omeletten in einer mit flüssiger Butter ausgestrichenen Pfanne ausbacken.
3. Noch warm aufrollen und in dünne Streifen schneiden.
4. **Anrichten** : Flädli im Suppenteller mit Muskat würzen und mit der heissen Bouillon übergiessen.

# Schweinsbraten aus dem Ofen

Gesamtzeit : 1 h 15 '

Aktivzeit. : 25 '

## Zutaten

2 kg Schweinsbraten (z. Bsp. aus der Schulter)  
2 EL Öl  
2 Tomaten geviertelt  
2 Rüebli geschält, in Stäbchen  
2 Zwiebeln grob geschnitten  
60 g Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Messerspitzen Chili, Knoblauch, Gewürz „Caseira“

## Zubereitung

1. Ofen auf 160 ° - 180 ° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Fleisch ohne mit der Gabel zu verletzen ca. 4 ' im Öl rundherum in einer Pfanne bis gebräunt sehr heiss anbraten.
3. Fleisch und Gemüse mit den Gewürzen jetzt in einen ofenfesten Bratopf geben. Butter auf das Fleisch legen und die Form in die Mitte des vorgeheizten Ofen stellen.
4. Alle 15 ' den Braten mit der zerflossenen Butter und dem gebildeten Bratensaft in der Form mit Löffel übergiessen.
5. Ist nach ca. 40 - 50 ' eine 57 ° C Kerntemperatur erreicht, Braten aus dem Ofen holen und mit Alufolie bedecken / ruhen lassen bis die Kerntemperatur 63 ° C erreicht hat. Der Fleischsaft verteilt sich dadurch schön im ganzen Fleischstück.

# Rotweinsauce

## Zutaten

4	dl	leichter Rotwein
2		rote Zwiebeln fein gehackt
		etwas Butter
1	dl	Steinpilzbouillon
4	TL	Maizena
1	EL	Cognac
1	TL	Zucker
		Salz, Pfeffer nach Bedarf

## Zubereitung

1. Zwiebeln mit Zucker in wenig Butter goldgelb anziehen und mit Rotwein ablöschen und etwas reduzieren.
2. Pilzbouillon und kalt angerührtes Maizena zur Reduktion giessen und mit dem Schwingbesen rührend aufkochen bis die Sauce nach 2 - 3 Minuten sämig ist. Mit Cognac parfümieren und Salz und Pfeffer abschmecken.

# Spätzli handgeschabt

## Zutaten

- |    |        |  |
|----|--------|--|
| 1  | kg     | Weissmehl                              |
| 10 |        | Eier                                   |
| 2  | TL     | Salz                                   |
|    |        | Wasser nach Bedarf                     |
|    |        | Salzwasser siedend                     |
| 3  | grosse | Zwiebeln in feine Scheiben geschnitten |
|    |        | Butter nach Bedarf                     |

## Zubereitung

1. Weissmehl mit Salz und Eier in der Schüssel mischen. Soviel Wasser zufügen bis der Teig dickflüssig die richtige Konsistenz hat. Etwas ruhen lassen.
2. Teig vom Brett in Spätzliförmchen in siedendes Salzwasser schaben.
3. Sobald sie an der Oberfläche aufschwimmen mit der Schaumkelle abschöpfen und in eine Form legen und warmhalten.
4. Zwiebelscheiben in Butter goldbraun anbraten und auf den heissen Spätzli anrichten.

# Blattspinat

## Zutaten

2	kg	Blattspinat
2		Knoblauchzehen geschält, halbiert
80	g	Butter
		Salz, Muskat, 2 Prisen Pfeffer

## Zubereitung

1. Spinat gründlich waschen, verlesen und gut abtropfen lassen.
2. Butter im Topf zerlassen und halbierte Knoblauchzehen darin goldbraun braten.
3. Knoblauchzehen entfernen. Spinat in die Butter geben und unter häufigem Wenden bei geringer Hitze ca. 15 ' sanft dünsten.
4. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen und abschmecken.

## Quarkcrème mit Erdbeeren

### Zutaten

800 g	Erdbeeren
2	Zitronen
2 Päckli	Bourbon - Vanillezucker
500 g	Halbfettquark
500 g	Magerquark
4 EL	Honig
	Zwiebackscheiben nach Bedarf

### Zubereitung

1. Erdbeeren in mundgerechte Stücke schneiden und 4 EL Zitronensaft auspressen.
2. Erdbeeren mit dem Zitronensaft und dem Vanillezucker mischen und 20 ' ziehen lassen.
3. Beide Quarke mit Honig verrühren und in Gläser verteilen.
4. Marinierte Erdbeeren mit in kleine Stücke gebrochenem Zwieback auf der Crème verteilen.