

Siedfleisch, Fleischsuppe

2 Liter Wasser, besteckte Zwiebel, Markknochen, Suppengrün kalt aufsetzen, langsam zum Sieden bringen

1 Löffel Salz salzen

600 g Siedfleisch begeben. Kochzeit 2 Stunden

Gemüse je nach Jahreszeit: Rüebli, Sellerie, Lauch, Kohl etc. in Stücke schneiden und während der letzten halben Stunde mitkochen. Es können auch kleine, ganze, geschälte Kartoffeln mitgesotten werden

Garnierter Siedfleischsalat

1. Siedfleisch in Streifen schneiden.
2. Gewaschenen **Peperoni** vom Kerngehäuse befreien und würfelig schneiden.
3. **Tomaten** waschen und in gleichmässige Scheiben schneiden. **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden.
4. Für das **Dressing** Essig mit Balsamico Aceto, Gemüsebouillon, Kräutern, Öl und Senf verrühren, über den Salat giessen und etwa 30 Minuten durchziehen lassen.
5. Kurz vor dem Servieren die **Salatblätter** waschen und zusammen mit dem Fleischsalat servieren.

Pizokel mit Gemüse (Buchweizen-Spätzli)

für 5 Portionen

200 g Buchweizenmehl

150 g Bauernspeck

300 g Blattspinat

300 g Bohnen

7 Salbeiblätter

200 g Wirz

3 frische Eier

150 g Weissmehl

1 Zwiebel

wenig Pfeffer

1 TL Salz

75 g Butter

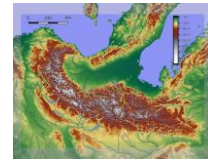
2 dl Milch

Buchweizenmehl, Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eindrücken. Milch und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt quellen lassen.

Wasser in einer grossen Pfanne aufkochen. Spinat ca. 30 Sek. blanchieren, herausnehmen, abtropfen, warm stellen. Wirz ca. 2 Min. blanchieren, herausnehmen,



Kochen vom 1. Mai 2019, Tisch 3



abtropfen, zum Spinat geben. Bohnen offen ca. 15 Min. knapp weichkochen, abtropfen, zum Gemüse geben. Wasser weggiessen, Pfanne ausreiben. Butter in derselben Pfanne erwärmen, Speck, Zwiebel und Salbei dämpfen, zum Gemüse geben, würzen, warm stellen. Pfanne ausreiben, Salzwasser in derselben Pfanne aufkochen. Formen: Teig portionenweise auf einem nassen Stielbrett austreichen. Spachtel ins heisse Wasser tauchen, mit dem Spachtel Teigstreifen abstechen, ins leicht siedende Wasser schieben. Sobald die Pizokel an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, mit dem Gemüse mischen. So weiterfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Tipp: Bündner Bergkäse, fein gerieben, dazu servieren. 1 Knoblauchzehe, gepresst, in 50 g Butter andämpfen, bis die Butter schäumt und der Knoblauch goldgelb ist. Über die Pizokel geben.

Kaiserschmarrn

Zutaten

Für 5 Personen

170 g Mehl

3.75 dl Milch

1 Prise Salz

2-3 EL Zucker

3 Eigelb

3 Eiweiss, steif geschlagen

50 g Butter

40 g Rosinen

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Zubereiten: 30 Minuten

Auf dem Tisch in 30 Minuten

1. Mehl, Milch, Salz, Zucker und Eigelb verrühren.

2. Eischnee sorgfältig darunterziehen.

3. Die Hälfte der Butter in einer weiten beschichteten Bratpfanne schmelzen.

Teigmasse hineingiessen. Rosinen darüber streuen. Teigmasse gut anbacken lassen, dann anheben und restliche Butter in der Pfanne schmelzen.

Kaiserschmarrn wenden, wieder anbacken lassen. Mit zwei Gabeln zerreißen. Unter Wenden in der Pfanne kurz ausdünsten. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Dazu passt z.B.: Zwetschgenkompott, Apfelmus, ...