

# Rezept

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **74 (1999)**

Heft 12: **Liegt Schnee vor der Tür, stürmen die Kinder ins Freie :  
Schneemänner bauen, Höhlen graben, Flocken fangen oder  
einfach herumtollen**

PDF erstellt am: **29.06.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

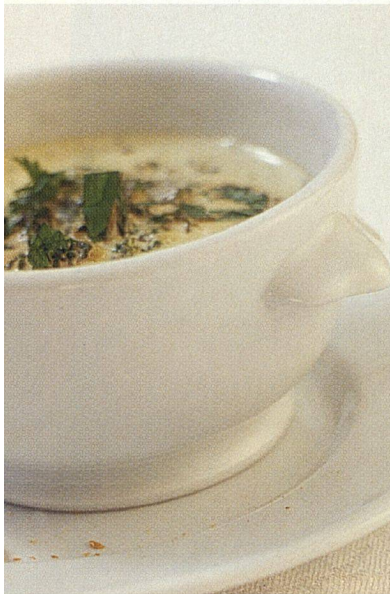
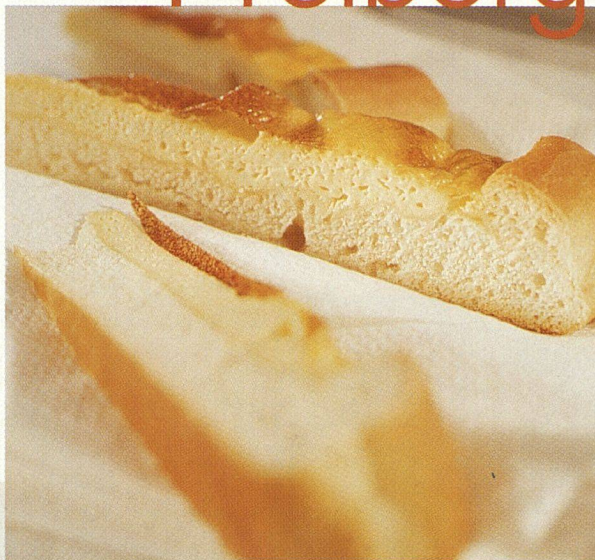
## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



# Freiberger Rezepte

Am westlichen Rand der Schweiz liegt die Region der Freiberge. Dort hat die Milchwirtschaft Tradition, und der Tête-de-Moine aus dem Kloster Bellelay gehört für Käseliebhaber/innen zu den sicheren Werten einer vielfältigen Käseplatte. Wir haben ein festliches Menü aus traditionellen Freiberger Speisen zusammengestellt.



## Le Toétché

Für ein Backblech von 24 cm

Teig:

250 g Mehl

1 TL Salz

20 g Butter

10 g Hefe

2 EL Milch

1,25 dl Milch

1 EL Kirsch

Guss:

1 Ei

1 Eigelb

2 dl Doppelrahm

1 Prise Safran

1. Für den Teig Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stückchen zum Mehl geben. Hefe mit Milch auflösen und in die Mulde giessen, mit etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Teig anrühren, 30 Minuten gehen lassen.

2. Milch und Kirsch dazugiessen, mischen und zu einem Teig zusammenfügen, kneten bis er weich und elastisch ist. Den Teig auswallen, das Blech damit belegen. Bei Zimmertemperatur nochmals 45 Minuten gehen lassen.

3. Für den Guss Ei, Eigelb, Doppelrahm und Safran zusammen verrühren, auf den Teig giessen. Im auf 220 °C vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille während 30 Minuten backen. Aus der Form nehmen, auskühlen lassen. In Stücke schneiden.

## Flambiertes Kaninchenragout an Senfsauce

für 4 Personen

800 g Kaninchenragout

Bratbutter oder Bratcreme

40 g Senf, grobkörnig

100 g Butter,

1,5 dl Weisswein

1 Lorbeerblatt

Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

0,5 dl Cognac

1. Kaninchenstücke trockentupfen, in der heissen Bratbutter goldbraun anbraten.

2. Senf, Butter, Weisswein und Lorbeerblatt dazugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt 1 Stunde sanft schmoren. Sauce abgiessen und beiseite stellen.

3. Den Cognac in einer Kelle im Wasserbad wärmen, über das Fleisch giessen, sofort mit einem Zündholz anzünden und flambieren (nicht unter Lüftung flambieren!). Mit der Sauce ablöschen, abschmecken.

Dazu passen Kartoffelstock oder Maisgries.

## Brennesselsuppe

für 4 Personen

50 g junge Brennesseln, abgspült, gehackt

250 g Kartoffeln, geschält, gewürfelt

1 Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

7 dl Fleischbouillon

1 dl Vollrahm

2 EL junge Brennesseln, abgspült, gehackt

1. Brennesseln, Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch in eine Pfanne geben. Bouillon begeben, 30 Minuten lang kochen lassen.

2. Kartoffeln mit einem Schwingbesen oder Kartoffelstampfer zerdrücken. Den Rahm begeben und abschmecken. Die Brennesseln in die Suppe streuen und sofort servieren.





### Gebrannte Creme mit Schneeballen

für 6 Personen

#### Sneeballen

1 l Milch  
6 Eiweiss  
2 EL Zucker

#### Creme

200 g Zucker  
0,5 dl Wasser  
2 El Maizena  
0,5 dl Milch  
6 Eigelb

1. Für die Schneeballen Milch in einer weiten Pfanne an den Siedepunkt bringen.  
2. Eiweiss zu Schnee schlagen, Zucker begeben und weiterschlagen, bis eine glänzende Masse entsteht.

3. Mit 2 Esslöffeln Nocken formen und auf die heisse Milch geben. Etwa 3 Minuten pochieren (die Milch darf nicht sieden). Die Schneeballen mit der Schaumkelle auf einen Teller geben, kühl stellen. Die Milch absieben.

4. Für die Creme den Zucker hellbraun rösten bis er schäumt, Pfanne von der Platte ziehen. Wasser begeben, Pfanne zurück auf die Platte stellen und Caramel lösen. Abgeseibte Milch dazugeben und aufkochen.

5. Maizena mit Milch auflösen, Eigelb dazugeben, verrühren. Die Caramelmilch dazurühren, zurück in die Pfanne giessen und unter Rühren zur Creme binden, nicht kochen. Auskühlen lassen, im Kühlschrank kalt stellen.

6 Die Creme in Dessertschalen anrichten, die Schneeballen daraufgeben und servieren.

#### Buchhinweis:

Die aufgeführten Rezepte finden sich alle in einem neuen, reizvoll bebilderten Büchlein der Schweizer Milchproduzenten. Hinter dem Titel «Die Freiberge – Die Region. Die Rezepte.» sind nicht nur eine Vielzahl traditioneller Rezepte aufgeführt. Auch raffinierte Kochereine, wie sie die Spitzenköch/innen zwischen La Chaux-d'Abel, Goumois, Fornet-Dessous und Saignelégier servieren, haben Eingang in den kleinen Bildband gefunden. Er wartet überdies mit amüsanten und informativen Geschichten über die Region auf.

«Die Freiberge»  
Schweizer Milchproduzenten  
(SMP)  
Buchverlag  
Weststrasse 10  
3000 Bern 6  
Tel. 031 359 57 28  
Kosten:  
Fr. 21.50 inkl. Versand