HÄRBSCHTSCHTIMMIG

Bier	**Falken Stammhausbräu**
Wissä	**Lugana 2022**, Gino Fasoli (I)
Rotä	**Valpolicella Ripasso DOC 2018**, Gino Fasoli (I)

Ontree
≈ 20:30

Lauwarms Pilztöschtli
flankiert vomene
Chline Nüsslisalat
befüechtäd miteme
Balsamico-Söseli
ibettät imene
Tomate-Schlafsack
verziert mit
Härtkochte Eierschtückli

≈ 21:00 Platzteller bi 80° C in Bachofe

Hauptspiis
≈ 21:30

Zarti Rehschnitzeli
umringt vo
Chürbis-Spätzli
befüechtäd miteme
Cranberry-Portwy-Schü
ergänzt mitere wunderbare
Gmües-Triplettä

≈ 21:30 Vanilleglacé in Chüelschrank

Tessär
≈ 22:15

Vermicelles
ufeme sälbergmachte
Vanilleglacéchügeli
garniert miteme
Nidelhüübli
und eme feine
Biscuitguetzli

Ontree ≈ 20:30

Nüsslisalat im Tomate-Schlafsack

Zuetate		Zuebereitig + Arichte	
4 Stk	Tomate (mittelgross)	1. Tomate + Nüsslisalat wäsche	
≈ 40 gr	Nüsslisalat	2. Deckäl vo allne Tomate abschnide	
1 Stk	Ei (härtkocht)	3. Alli Tomate ushöhle	
4 EL	Aceto Balsamico	1. Beidi Eier schelä und chli hacke	
2 EL	Olivenöl		
1 KL	Tomatenpürée	1. Balsamico + Olivenöl mische	
1 EL	Ketchup	2. Tomatenpürée + Ketchup dezue geh	
n. Bed.	Salz	3. Würze emit Salz + Pfäffer	
n. Bed.	Pfäffer	4. Alles guet mische	

Lauwarms Pilztöschtli

Zuetate		Zuebereitig	
4 Stk.	Toschtbrot	1. A zellä Böllä schellä + Bölle fiin schnidä	
1 Stk	Bölle (mittelgross)	2. Chrütersettling butze + chlii schniidä	
100 gr	Chrütersettling	3. Champignons butze + chlii schniidä	
200 gr	Champignons	4. Eierschwämmli butze + Füessli abschnidä	(sofärn nötig)
100 gr	Eierschwämmli		
40 gr	Bratbutter	1. ≈ 20 gr Butter inere Bratpfanne erhitze	(nöd z´heiss!)
≈ 1 dl	Wisswy	2. Alli Toschtbrot beidsitig aröschte	(≈ 1 min / Site)
≈ 1 dl	Vollrahm		
n. Bed.	Salz	1. ≈ 20 gr Butter inere Bratpfanne erhitze	(nöd z´heiss!)
n. Bed.	Pfeffer	2. Böllä adünschte	(≈ 5 min)
n. Bed.	Paprika edelsüss	3. Mit Wisswy ablösche	(≈ 1 min)
		4. Alli Pilzli dezue geh	(Hitz reduzierä)
		5. Zuedeckt chöchele lah	(≈ 5 min)
		6. Vollrahm dezue geh	
		7. Zuedeckt chöchele lah	(≈ 2 min)
		8. Härdplatte abstellä	
		1. Schnittlauch schnide	

Arichte

1. Nüsslisalat uf 4 Tomateschlafsäck verteile
2. Tomateschlafsäck mit Sosse beträufle
3. Nüsslisalat mit Eierstückli garniere
4. Töschtli uf Täller verteilä
5. Mit lauwarme Pilzli befülle
6. Mit Schnittlauch garniere

Hauptspiis ≈ 21:30

Chürbis-Spätzli

Zuetate		Zuebereitig	
300 gr	Chürbismues	1. Beidi Mählsorte + ¾ TL Salz guet mische	
200 gr	Chnöpflimähl	2. Eier ufschlah + 3 EL Bouillon + Chürbismues guet mischä	
100 gr	Wissmähl	3. n. Bed. Bouillon oder Mähl dezu geh	
3 Stk	Eier	4. Mähl + Chürbismues guet duremische + chlopfe bis de Teig blööterlet	
1 dl	Milch		
1 EL	Anke		
¾ TL	Salz	5. Zudeckt stah lah	(mind. 30 min)
Wenig	Pfäffer		
		1. Salzwasser ufchoche	
		2. Spätzli portionewiis im liecht südende Wasser zieh lah	
		3. Obenuf schwümmendi Spätzli abschöpfe	
		4. Guet imene Sieb abtropfe lah	
		1. Anke schmelzä inere Bratpfanne	(vor em Arichte)
		2. Spätzli im Anke schwänke	(≈ 5 min)

Gmües-Triplettä

Zuetate		Zuebereitig	
1 Stk	Bölle	1. Rüebli schellä + längs halbiere	
2 Stk	Rüebli (mittelgross)	2. Rüebli i Halbchreis schnide	(≈ 5 mm breit)
1 Stk	Chohlräbli	3. Chohlräbli wäsche + halbiere	
20 Stk	Röslichöhl	4. Chohlräbli i länglichi Stäbli schnide	(≈ 5x5 mm breit)
5 dl	Gmüesbouillon	5. A zellä Böllä schellä + Bölle fiin schnidä	
n. Bed.	Salz	6. 1 EL Anke erhitze + Bölle adünschte	(nöd z´heiss!)
n. Bed.	Pfäffer	7. Rüebli + Chohlräbli dezu geh	(≈ 2 min)
2 EL	Anke	8. Bouillon dezu zum Ablösche + zudeckä	
		9. Zuedeckt chöchele lah	(≈ 5 min)
		10. Röslichöhl dezu geh	
		11. Zuedeckt chöchele lah	(≈ 10 min)
		12. Zirka 2 min zudeckt chöchele lah	
		13. Gmües absieble + sofort under chaltem Wasser abschreckä	(chalts Wasser!)
		1. 1 EL Anke erhitze	(vor em Arichte)
		2. Gmües im Anke schwänke	(≈ 5 min)
		3. Nach Bedarf mit Salz + Pfäffer würze	

Cranberry-Portwy Schü

Zuetate		Zuebereitig	
50 gr	Cranberry (tröchnet)	1. Cranberries + 1 ½ EL Portwy ufchoche	(≈ 2 min)
2 dl	Portwy	2. Ine chlini Schüssle abläare + uschüelä lah	(≈ 15 min)
2.5 dl	Wildfond	3. Portwy + Wildfond + Böllä + Rosmarin i de gliche Pfanne ufchoche	
½ Stk	Böllä	4. Schü ireduziere bis uf ca. 2 dl	
1 Zw	Rosmarin	5. Schü absieble + zrugg i d' Pfanne geh	
80 gr	Anke (chalt)	6. Anke i 4 portione dezu geh + miteme Schwingbäse schön gräämig rüerä	
1 EL	Wissmähl	7. Cranberries dezu geh + heiss wärde lah	
n. Bed.	Salz	8. Mähl + Butter mische und dezue geh	
		9. Schü mit Salz würze	

Rehschnitzeli

Zuetate		Zuebereitig	
8 Stk	Rehschnitzeli (≈ 60 gr / Stk)	1. Brat-Anke inere Bratpfanne erhitze	
2 EL	Brat-Anke	2. Hitz reduziere	(nöd z´heiss!)
½ TL	Salz	3. Rehschnitzeli abrate	(max. 2 min pro Siite)
n. Bed.	Pfäffer	4. Mit Salz + Pfäffer würze	

Arichte

1. (Im Anke gschwänkti) Gmües-Triplette arichte
2. (Im Anke gschwänkti) Chürbisspätzli arichte
3. Je 2 Rehschnitzeli dezu leggä
4. Cranberry-Portwy Schü über d'Rehschnitzeli verteile

Tessär ≈ 22:15

Vanilleglacé (> isch scho färtig vorbereitet)

Zuetate (≈ 2 Liter)		**Zuebereitig**	
3 Stk	Vanillestängel	1. Vanillestängel längs aufschnide	
1 l	Milch	2. Same uschratze	
8 Stk	Eigelb	3. Milch, Eigelb, Zucker, Vanillsame/-stängel inere Chromstahlpfanne bi mittlärer Hitz und under ständigem Rüerä bis churz vor s´Chochä bringä	(nie Chochä!!)
360 gr	Zucker		
4 Btl	Vanillezucker		
5 dl	Vollrahm	4. Pfanne vom Härd neh und ca. 2 min witer rüera	
4 dl	Doppelrahm	5. Vollrahm + Doppelrahm zuegeh	
		6. D´Masse guet duremische	
		7. D'Masse absieble	
		8. Hälfti 1 vo de Masse i d´Glacémaschine	(≈ 1 h)
		9. Hälfti 2 vo de Masse in Chüelschrank	(≈ 1 h)
		10. Hälfti 1 vo de Masse in Tüüfchüeler	(≈ 1 h)
		11. Hälfti 2 vo de Masse i d´Glacémaschine	(≈ 1 h)

Vermicelles

Zuetate		**Zuebereitig**
2 Blk	Vermicelle-Pürée	1. Vermicelle-Pürée ine Schüssle geh
≈ 0.5 dl	Kirsch	2. Kirsch dezu geh
		3. Alles guet duremische
		4. Chüelstellä bis zum Arichte

Nidel

Zuetate		**Zuebereitig**
2 dl	Vollrahm	1. Vollrahm stiif schlah
		2. Chüelstellä bis zum Arichte

Biscuit

Zuetate		**Zuebereitig**
4 Stk	Biscuit	1. Uspacke + parat leggä bis zum Arichte

Arichte	1. Vanilleglacé us em Tüüfchüeler neh und in Chüelschrank stellä	(≈ 60 min vorher)
	2. Je 1 Chugle Vanilleglacé pro GC arichte	
	3. Vermicelle i d'Präss abfüllä	
	4. Vermicelle uf d'GCs i de Gruppe ufteile	
	5. Mit stiifem Nidel + Biscuit garniere	