



Chochete vom 13.06.2025

Ideen-Geber und Chef: Arnold

Gruppen-Chefs: Hans

Stefan

Taschi

Alles Chäs oder Wie?

Käse-Reisedurch die Schweiz (Welt)

Geführt durch unseren diplomierten Käse-Sommelier

Heinz (Enzo) Vollenweider

Basler Einstieg

Ziegenkäse mit Basler Leckerli

Zu geniessen mit einem Prosecco

West-Schweizer Vorspeise

Apfel-Ramequin

Dieses typische Schweizer Rezept diente ursprünglich dazu, altes Brot zu verwerten. Heute ist es eine Spezialität, die in unterschiedlichen Variationen existiert. Zusammen mit frischen Äpfeln und Le Gruyère AOP KALTBACH ein wahrer Genuss!



Gesamtzeit: ca. 45 Minuten

ZUTATEN:

für 4 Personen

BELAG:

- 200 g Le Gruyère AOP Kaltbach, in ca. 3mm dicken Scheiben
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Weisswein
- 1 EL Rosmarin, grob geschnitten
- 150 g rotschalige Äpfel, Kerngehäuse ausgestochen, in ca. 5 mm dicken Scheiben
- 150 g altbackener Zopf oder Weissbrot, in ca. 5 mm dicken Scheiben
- 75 g Rohessspeck, in ca. 3cm breiten Stücken

GUSS:

- 1.5 dl Milch
- 1.5 dl Vollrahm
- 2 Eier
- wenig Muskatnuss, gerieben
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Zitronensaft, Wein und Rosmarin verrühren. Apfelscheiben begeben, mischen, ca. 10 Min, marinieren. Zopf, Le Gruyère AOP KALTBACH und Apfelscheiben mit den Speckstücken ziegelartig in 4 ofenfeste Portionenförmchen schichten.

GUSS:

Milch mit den restlichen Zutaten gut verrühren, darüber giessen.

BACKEN:

Auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens ca. 35 Min. backen.

Tipp: Statt 4 Portionenformen 1 grosse Form verwenden. Die Backzeit verlängert sich um ca. 5-10 Minuten.

Dazu passen ein frischer Salat und ein schöner Weisswein



Rezeptinfos

Zubereiten
Auf dem Tisch in

40min
40min

Appenzeller Hauptgang

Appenzeller Cordon Bleu

Zutaten (4 Portionen)

Menge Zutaten

- 4 Schweinsplätzli, Hals oder Nierstück,
à je ca. 110 g, vom Metzger zum Füllen aufgeschnitten
Salz
Pfeffer

Füllung

- 40 g Mostbröckli
20 g Kalbsbrät
50 g Appenzeller
1 EL Peterli, gehackt
Zahnstocher
Deko: Zitronen (schnitz)

Panade

- 1 EL Mehl
1 Ei
1 EL Milch
75 g Paniermehl

Zubereitung

1. Plätzli würzen.
2. Füllung: Alle Zutaten mischen. In die Plätzli füllen, mit Zahnstocher fixieren.
3. Panade: Ei mit Milch verquirlen. Cordons Bleus kurz vor dem Braten im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Dann im Ei und abschliessend im Paniermehl wenden, gut andrücken.
4. Cordons Bleus portionenweise bei mittlerer Hitze in genügend (Brat)Butter beidseitig je 4-5 Minuten knusprig braten.

Dieses Rezept wird dir vom Schweiz. Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV) zur Verfügung gestellt. Der Verband setzt sich ein für eine regionale, saisonale und nachhaltige Ernährung. Für die Frauen vom Land. Gemeinsam.kompetent.engagiert.

Dazu passend: Broccoli mit Mandelsplitter
Rüebli karamellisiert
Rotwein

Schweizer Übersicht – internationale Erfolge unserer Chäser

Käse Dessert

Der Jersey Blue ist unser König unter den Blauschimmelkäsen.
(lt. Willi Schmid, Master of Cheese))



Dazu passend: Creme de Cassis

Beispiel: So könnte eine Käseplatte aussehen:

