Mostsuppe mit Hackbällchen

Glarner Kalberwürste mit Zigerhörnli

Glarner Pastete

Der Wein

FETZER Cabernet Sauvignon 2023 (News Glarus)
Vin D'ALSACE Gewürztaminer 2023 Baron de Hoen

Apéro

Burewurst vom Hof, Uelis der Knecht

Vernelisgärtli/Glarnerbier

Kochen vom 21. August 2026
Stephan, Françios, Dani und René

Mostsuppe mit Hackbällchen



Für die Suppe:

4 Personen

- **300 g gemischtes Hackfleisch**
- **1 Knoblauchzehe gepresst**
- **2 Zweige Petersilie, gehackt**
- **1 Ei**
- **3 EL Brotbrösel oder Paniermehl, Salz und Pfeffer**
- **1 Zwiebel**
- **150 g Lauch**
- **30 g Butter**
- **35 g Mehl**
- **4 dl Suure Most**
- **6 dl Hühnerbouillon**
- **1 Lorbeerblatt**
- **wenig Bratbutter**
- **2.5 dl Rahm, (hellblau) Salz und Butter**

ZUBEREITUNG: ca. 45 Minuten

Hackfleisch, Knoblauch, Petersilie, Ei und Brotbrössel vermischen und kräftig würzen. Zu einem kompakten Masse verkneten und daraus 12 gleich grosse Kugeln formen.

Zwiebel schälen und hacken. Lauch längs halbieren und in Streifen schneiden.

Pro Teller 2 Halbringe Zwiebel und 4 Halbringe Lauch auf die Seite legen, zur Deko!

Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel und Lauch darin ca. 2 Minuten dünsten. Mehl zum Zwiebelgemisch geben und kurz mitdünsten.

Mit Most und Bouillon ablöschen und alles aufkochen lassen. Lorbeerblatt dazugeben. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen.

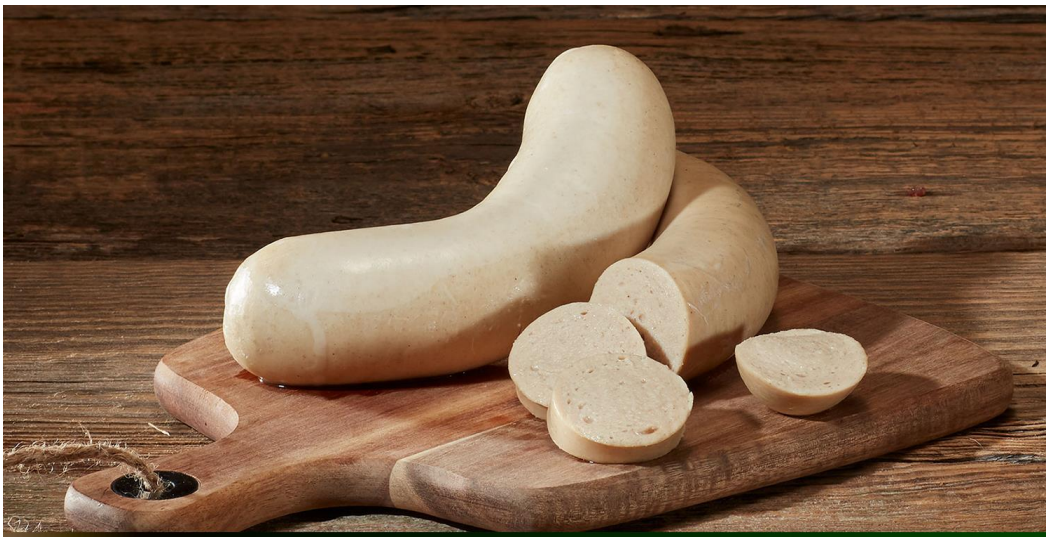
Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Hackbällchen rundum 10 bis 12 Minuten braten, danach warm stellen. (in den Bachofen)

Rahm zur Suppe geben und alles pürieren. Aufkochen lassen und offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vier weite Suppenteller bereitstellen und je vier Hackbällchen in der Mitte anrichten. Suppe zugiessen, das Gericht mit dem restlichen Lauch/Gartinturen garnieren und sofort servieren.



Glaner Kalberwust mit Zigerhörnli





Béchamelsauce:

7 dl: für 4 Personen

- **60 g Butter**
- **Zwiebeln, in Schnitzchen**
- **60 g Mehl**
- **5-6 dl Milch**

Salz, Peffer aus der Mühle, Muskatnuss

In einer Pfanne die Butter schmelzen, Zwiebeln ca. 3 Min. andämpfen, das Mehl zufügen und kurz dünsten, ohne es Farbe annehmen zu lassen.

Die Pfanne vom Feuer nehmen und unter ständigem Rühren die Milch zufügen. (Wenn Knollen entstehen, Sauce durch ein Sieb streichen.)

Auf Feuer zurückstellen und unter Rühren 3-5 Minuten köcheln lassen, gut würzen. Die Sauce darf nicht kochen. Je nach Verwendung mit etwas Milch verdünnen.



4 Glarner Kalberwürste

ZUBEREITUNG:

Die Glarner Kalberwürste mit Waser bedecken Pfanne höchsten auf Stufe 2 «süden» bzw. ca. 20 Min. ziehen lassen.

Die Glarner Kalberwürste auf dem Teller positionieren und in die **Béchamelsauce** bedecken.
Die Zigerhörnli neben den Würsten schöpfen und mit Röstzwiebel und Schnittlauch garnieren.

Ziegerhörnli:

Für 4 Personen:

3 Zwiebeln
2 El Weissmehl
Salz, Peffer
2 EL Bratbutter 125 g

2 dl Vollrahm
1 dl Milch
50 g Emmentaler gerieben
160 g Ziegenbutter «Zibu»
Salz, Pfeffer Wenig Muskatnuss
300 g Hörnli
2 EL Schnittlauch fein geschnitten

Zubereitung:

1. Röstzwiebeln: Zwiebelringe mit Mehl in einer Schüssel mischen, würzen. In Butter bei mittlerer Hitze 5-8 Minuten braten, zur Seite legen => Deko!

2. Zigerhörnli: Rahm und Milch aufkochen, Pfanne von der Platte ziehen, Emmentaler und Zieger, beides geraffelt beigen, würzen Rühren, bis eine sämige Sauce entsteht, Hörnli in seidenem Salzwasser bissfest kochen, abgiessen, abtropfen lassen, mit der Sauce mischen. Mit Röstzwiebeln und Schnittlauch garnieren.



Glaner Pastete





Für 8 Personen:

⇨ Grosse Pastete

Zutaten

- **150 g entsteinte Dörrpflaumen**
- **2.5 dl Wasser, siedend**
- **2 EL Kirsch**
- **250g Blätterteig**
- **150g gemahlene Mandeln**
- **50g Zucker**
- **5 EL Waser**
- **1 EL Zitronensaft**
- **Puderzucker**
- **2.5 dl Rahm, (hellblau) oder ausnahmsweise aus der Dose**

ZUBEREITUNG:

Pflaumen in einen Messbecher geben. Siedendes Wasser darüber giessen, zugedeckt ca. 1 Std. einweichen. Wasser abgiessen, Kirsch beigeben, pürieren.

Kalt verarbeiten!

Teig halbieren, beide Portionen auf wenig Mehl rund auswallen (ca. 27 cm Ø). Teige mithilfe einer Papierschablone rosettenförmig zuschneiden, auf zwei Backpapiere legen, aufrollen, ca. 15 Min. kühlstellen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Mandeln, Zucker, Wasser und Zitronensaft zu einer cremigen Masse verrühren. Erste Teigrosette mit dem Backpapier auf ein Backblech entrollen, die beiden Füllungen auf je einer Hälfte verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, diesen mit wenig Wasser bestreichen. Zweite Teigrosette entrollen, für den Deckel 8-mal strahlenförmig, ca. 3 cm lang einschneiden. Deckel exakt auf die Füllungen legen, Rand ringsum gut andrücken.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Im ausgeschalteten Ofen ca. 10 Min. trocknen lassen, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offenhalten. Pastete herausnehmen, auf ein Gitter schieben, auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.

Jeder Gast bekommt von jeder Geschmacksrichtung Ein stück.

Der Teller ist mit Schlagsahne ausnahmsweise zu servieren!



Der Kamineffekt ist wichtig!



Es sind alle Verzierungen möglich!

Mit den verschieden Resten vom Bätterteigs!

Ablauf für den 3 Gänger:

1. **Eine Gruppe macht, 2-3 grosse Glarnerpasteten, je nach Anwesenheit der Köche, als erstes die Pflaumen einlegen im heissen Wasser.**
2. **Die anderen Gruppen machen, das Menü auch für die Dessertgruppe!**
3. **Suppe**
4. **Béchamelsauce**
5. **Die Kalberwürste im heissen Wasser «süden» Stufe 2-3 höchstens!**
6. **Hauptgang gemeinsamen**
7. **Gemeinsames Essen**
8. **Glarnerpastete vorbereiten, auf 8 Teile schneiden**
9. **Jeder Gast bekommt eins Stück mit Mandeln und eins mit Dörrpflaumen!**
10. **Zum Schluss nach oder mit Essen oder bei Kaffee noch den «Geist von Glarner Berg» aufnehmen!**

