



Luussalbi Apero

Pikante Randencremsuppe

Hackbällchen

Rüebli

Nudeln

Mandelflan mit Löffelbiskuits

Ziger-Apero mit „Luussalbi“

Toastbrot
Ankenziger
Frühstücks-Speck

Toastbrot mit Ankenziger bestreichen, diagonal verschneiden und je mit 1 Speckstreifen belegen.
Backofen auf 220 °C vorheizen. (Umluft)
Backblech mit Apero 5-8 Min. backen (Ofenmitte)

Zutaten für 4 Personen

Pikante Randencremesuppe mit Sauerrahm

400 g Randen gedämpft
1 Zwiebel
1 TL Anissamen
1 EL Sonnenblumenöl
8 dl Gemüsebouillon
180 g Sauerrahm
Salz, Cayenpfeffer

Randen schälen und in Würfel schneiden . Zwiebel hacken , mit 1 TL Anis im Öl
Andünsten. Randen begeben . Mit Bouillon ablöschen . Aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen .
Pfanne vom Herd nehmen . Suppe vom Herd nehmen . Suppe mit den Stabmixer pürieren und
nochmals aufkochen. Sauerrahm bis auf ca. 4 EL zur Suppe anrichten. Mit restlichem Sauerrahm
und Anissamen garnieren.

Hackbällchen mit Käse-Nuss-Füllung und Cognac-Senf-Sauce

80 g Hartkäse z. B. Greyerzer oder Appenzeller
2 EL Baumnusskerne
4 Tranchen Mortadella
1 kleine Zwiebel
450 g Rindshackfleisch fein
1 Ei
1 TL milder Senf
Salz ,Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl
1,5 dl Rindsbouillon
2 -3 EL Cognac
1 EL grobkörniger Senf
1 dl Saucenhalbrahm
1 Bund Schnittlauch

Käse in Würfel schneiden. Nüsse hacken und mit Käse mischen. Mortadella und Zwiebel sehr fein hacken. Mit Hackfleisch, Ei und dem milden Senf verkneten. Masse mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Aus der Fleischmasse tischtennisballgrosse Kugeln formen. In die Mitte mit dem Daumen eine Mulde drücken, etwas Käse-Nuss-Füllung hineingeben und mit Fleischmasse verschliessen. Bällchen im Öl rundherum bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Warm halten. Bratsatz mit Bouillon und Cognac ablöschen. Den grobkörnigen Senf und Rahm beigeben und die Sauce sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bällchen in der Sauce gut heiss werden lassen. Schnittlauch mit der Schere darüber schneiden.

Rüebli

600 – 800 g Rüebli schälen, vierteln und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. In Gemüsebouillon 10 – 15 Minuten weich kochen. Wasser abschütten, etwas Butter, Aromat und ca. 1 TL Zucker unter die Rüebli mischen und servieren.

Nudeln

300 – 400 g Nudeln gemäss Packungsbeilage kochen.

Mandelflan mit Löffelbiskuits

Für 4 Förmchen à 1,5 – 2 dl

Mandelflan

3-4 Blatt Gelatine

3 dl Milch

60 g Zucker

2 dl Rahm

1 EL Mandelöl oder Haselnussöl

Vanillesirup

50 g Zucker

1,5 dl Wasser

1 TL Vanillepaste

2 TL Marsala oder Himbeersaft

6-8 Stunden im Voraus: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch und Zucker unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Pfanne von der Herdplatte ziehen. Gelatine gut auspressen. Zur Milch geben und darin auflösen. Milch erkalten lassen. Rahm schaumig schlagen und das Öl darunter ziehen. Unter die Milchmasse mischen und in die Förmchen verteilen. Mit Folie bedeckt 6-8 Stunden kühl stellen.

Für den Vanillesirup Zucker, Wasser und Vanillepaste aufkochen. Bei mittlerer Hitze zur Hälfte einkochen lassen. Pfanne von der Herdplatte ziehen. Marsala beifügen. Sirup auskühlen lassen.

Zum Servieren die Förmchen mit den Flans kurz in heisses Wasser stellen. Die Flans am Rand lösen und auf den Teller stürzen. Mit Sirup und Löffelbiskuits servieren.

Ä guätä wünsch dr Büeli – Res