



Bunter Herbstsalat
Grauchätä Schwinshals mit
süssen Apfelstückli und
Kartoffelwürfeli geschmort
Stracciatellacreme

Bunter Herbstsalat

Salat rüsten und wachen, gut abtropfen lassen etc.

2 TL Senf
Salz, Pfeffer, Aromat
Essig
Oel

2 Tomaten waschen, in kleine Würfel schneiden und zur Sauce geben. Mit dem Salat mischen.
Kürbiskerne in der Teflonpfanne leicht rösten, über den angerichteten Salat streuen.

Auf Wunsch von meinen Koch-Kollegen:

Grauchätä Schwinshals mit süssen Apfelstückli und Kartoffelwürfeli
geschmort
(4 Pers.)

800 gr. Schweinshals geräuchert
1 kg süsse Aepfel schälen, in Schnitze schneiden
4 – 6 Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden.

Ca. 1/3 der gerüsteten Aepfel und Kartoffeln in eine Kasserolle geben. Den Schweinshals darauflegen und den Rest der Apfelstücke und der Kartoffelwürfeli auf den Schweinshals geben.

2,5 dl Süssmost
1,5 dl Rotwein
1 EL Zitronensaft
1 EL Honig
alles zusammen zum Kochen bringen
und über den Schweinshals giessen

Dann zugedeckt in den vorgeheizten Backofen geben und bei 180 – 200 Grad 1 ½ Std. schmoren.

1 EL Maizena mit wenig Wasser anrühren und zur Flüssigkeit in die Pfanne geben damit die Sauce leicht bindet.
1 kleines Zigerstöckli reiben
50 g Butter schmelzen
Schweinshals aus der Pfanne nehmen, in Scheiben schneiden. Den Ziger über das Stüggliköch streuen und mit der flüssigen Butter überschmelzen.

Kochabend 25. September 2006 – Chefkoch Schagg Heussi

Stracciatellecreme

Für 4 Personen

250 g QimiQ
150 g Mascarpone
1 dl Milch
50 g Zucker
je 50 g weisse und braune Schokolade,
fein gehackt
2 dl Halbrahm,
steif geschlagen

Zubereitung:
QimiQ glatt rühren. Mascarpone,
Milch, Zucker und Schokolade
beifügen und cremig verrühren.
Geschlagener Halbrahm sorgfältig
mit dem Gummischaber unterziehen.
Creme in 4 Dessertschalen verteilen
und mind. 1 Std. kühl stellen. Zum
Servieren nach Belieben mit Schokolade-
pulver oder –spänen garnieren.