



Hobby – Köche Obstalden

Kochabend vom 27. Juni 2005

Begleitung: Matthias Güdel

Thema:

Die Emmentaler Küche zu Gotthelfs Zeiten

Meielis Zibelesuppe

Der Götti vom Meieli, „dr Chorber Sepp“, im Gotthelfbuch „Anne
Bäbi Jowäger“ liebte diese Suppe

Hagu-Hans-Gotlett

Dieses Rezept ist nach einer Figur aus Gotthelfs Buch „Uli der
Pächter“ benannt

Dürluft-Gschlaber mit Vagante-Balsam

„Eisi im Dürluft“ im Gotthelfbuch „Käserei in der Vehfreude“, ein
raffiniertes Frauenzimmer und mit allen Wassern gewaschen

Heit ä Guete

Rezepte für 4 Personen

Meielis Zibelesuppe

Emmentaler Zwiebelsuppe „gattlech zwäggmacht“ mit Safran

1 Liter abgeschmeckte Bouillon	Bouillon aufkochen
250 g gehackte Zwiebeln	Dazugeben, ca. 30 Min. kochen. Die Zwiebeln müssen richtig weich sein
1 dl Weisswein	Beigeben, abschmecken und heiss servieren
1,5 dl Rahm	
1 Messerspitze Safran	

Tipp: Die Zwiebeln nicht im Fett andünsten, sonst schwimmt das ganze Fett auf der Suppe. Pro Gast ein Rahmhäubchen (Nidletupf) auf die Suppe geben und mit etwas gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Dürluft-Gschlaber mit Vagante-Balsam

Erfrischendes „Himbeeri-Gschlaber mit Nidle“ und einem „Sprutz“ Himbeerschnaps

3 dl Himbeergelee oder –konfitüre	Himbeergelee oder –konfitüre, Himbeergeist und Zitrone schön glattrühren. Geschlagenen Rahm sorgfältig unter die Masse ziehen.
4 Esslf. Himbeergeist	
Saft einer Zitrone	
3 dl geschlagener Rahm	
600 g Himbeeren (frisch oder gefroren)	Zuletzt die Himbeeren beigeben.

Tipp: Kann auch gut mit Zitronenglace serviert werden.

Hagu-Hans-Gotlett

Schweinskotelett an „chüschtiger“ Biersauce, mit gedörrten Zwetschgen, Apfelringen, „ygleite Bire, öppis Gmüesigs“ und Speckkartoffeln

Essigbirnen

4 frische Birnen
1 ½ dl Gewürzessig
2 ½ dl Wasser
130 g Zucker
20 g Senf

Die Birnen im Sud aus Gewürzessig, Wasser, Zucker und Senf weichkochen (15 – 30 Minuten, je nach Qualität der Birnen)

Nicht am Vorabend einweichen!

Gedörrte Zwetschgen

16 gedörrte Zwetschgen
4 dl Rotwein
80 g Zucker
1 Prise Zimt
geriebene Zitronenschale
1 Lorbeerblatt
2 Nelken

Die am Vortag eingeweichten Zwetschgen im Sud aus Rotwein, Zucker, Zimt, Zitronenschale, Nelken und Lorbeerblatt aufkochen

Gedörrte Apfelringe

16 gedörrte Apfelringe
3 dl Süssmost
40 g Zucker
geriebene Zitronenschale

Die am Vortag eingeweichten Apfelringe im Sud aus Süssmost, Zucker und geriebener Zitronenschale kurz aufkochen

Speckkartoffeln

800 g Kartoffeln
2 Esslf. Butter

Die gekochten und geschälten Pellkartoffeln in haselnussgrosse Stücke schneiden. Wiederholt in Butter schwenken, bis die Kartoffeln goldbraun sind.

2 Esslf. Zwiebeln
1 Teelf. Knoblauch
1 Büschel Petersilie
200g Speckwürfel
Salz, Pfeffer

Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie hacken. Zusammen mit dem Speck zu den goldbraun gebratenen Kartoffeln geben und kurz weiterbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Koteletts:

4 Schweinskoteletts
Salz, Pfeffer
3 Esslf. Butterfett

Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Fett goldig braten.

Biersauce:

2 ½ dl Wasser
½ Esslf. Zwiebeln
1 ½ dl Bier hell
Bratensauce, gebunden

Wasser und Bier mit den gehackten Zwiebeln aufkochen und mit Bratensauce binden

Saisongemüse

1 – 3 Saisongemüse

Rüsten, dämpfen

Fleisch und gekochte Früchte auf einer Platte anrichten. Kartoffeln in eine separate Schüssel geben. Die Koteletts mit der Biersauce übergiessen und mit Apfelringen garnieren. Dazu serviert man 1 bis 3 Saisongemüse, die man ebenfalls auf der Fleischplatte anordnet. Es sieht hübsch aus, wenn man das Ganze mit einem Berner Fähnli dekoriert.