

* * *

Grossmutter's Brotsuppe

* * *

Appezölle Filet

mit

Appenzeller Chäsmagerone

* * *

Appenzeller Biberfladen-Parfait

* * *



Grossmutter's Brotsuppe

250 g	Baguette
1.5 Lt	Wasser
5 dl	Milch
2	Eigelb
50 g	Butter
	Salz
	Peterli + oder Schnittlauch

Das Brot in feine Scheiben schneiden. Das Wasser darüber giessen, salzen und alles 1 Stunde köcheln, öfter umrühren.

Die Eigelb und Butter mit der Milch verrühren und zur Suppe geben, gut mischen und nochmals heiss werden lassen. NICHT KOCHEN, abschmecken und mit Peterli + oder Schnittlauch bestreuen.

Appenzeller Chäsmagerone

350 g	Hörnli
250 g	Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
200 g	Käse (davon 2/3 fetter Appenzeller und 1/3 rässer Chäs etwas Butter
1	Zwiebel, in feine Ringe geschnitten

Den Ofen auf 220 C° vorheizen. Die Hörnli mit den Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und absieben. Den Käse an der Käseraffel reiben. Die Butter in einer Bratpfanne schmelzen und die Zwiebelringe darin dünsten. Eine ofenfeste Form lageweise mit den Hörnli und dem Käse füllen. Zum Schluss mit Käse und den gedünsteten Zwiebelringen belegen. Für einige Minuten in den Ofen geben, bis der Käse schön zerlaufen ist.

Appezölle Filet

Appenzeller Filet

1 grosses	Schweinsfilet (vom Metzger zum füllen aufschneiden lassen)
2-3	kleine Rüebli
3 Blatt	Selleriekraut
100 g	Appenzeller Mostbröckli, dünn geschnitten
1 Becher	Sauerhalbrahm (180 g)
1 dl	Weisswein
	wenig Bratbutter

Den Ofen auf 180 C° vorheizen. Die Rüebli schälen und in feine Julienne (feine Streifen) schneiden. Das Selleriekraut fein hacken und zusammen mit den Rüebli-Julienne bei kleiner Hitze andämpfen. - Auskühlen lassen. Das Filet aufklappen und die Mostbröckli fächerartig in die Vertiefung legen (verhindert das Auslaufen vom Käse). Filet je mit einer Lage Gemüse, Käse und zum Schluss wieder mit Gemüse füllen. Das überlappende Mostbröckli zum Schluss gut einlegen. Das gefüllte Filet mit einer Schnur zubinden oder mit Zahnstocher feststecken.

Das Filet in einer Bratpfanne auf jeder Seite gut anbraten und in einen vorgewärmten Bräter geben. Den Bratenfond mit Weisswein ablöschen und über das Fleisch giesen. Das Filet zum Schluss mit dem Sauerrahm grosszügig bestreichen. Filet für 20 Minuten in der Mitte des Ofens garen.

Vor dem Servieren kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit den Chähörnli servieren.

Appenzeller Biberfladenparfait

3	Eigelb
5 EL	Zucker
1 EL	Biberfladengewürz
1 EL	Schokoladenpulver
1	Vanillestengelmark
70 g	geriebener Biberfladen
2.5 dl	Rahm
2	Eiweiss
1 EL	Zucker

Eigelb und Zucker so lange rühren, bis die Masse hell ist. Biberfladengewürz, Schokoladenpulver und Vanillestengelmark darunter rühren. Geriebenen Biberfladen dazugeben. Steif geschlagenen Rahm darunter ziehen. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und unter die Crème heben. In eine Cakeform füllen und gefrieren lassen (mindestens 3 Stunden).