

## *Wieder entdeckt!*



<b>Grisons Edelsüppchen .....</b>	<b>2</b>
<b>Poulet-Curry Salat mit Früchten .....</b>	<b>3</b>
<b>Grosis Sauerbraten mit Omis Spätzli .....</b>	<b>4</b>
<b>Vanillesoufflé mit blambierten Bananen .....</b>	<b>6</b>
<b>Schoggimousse .....</b>	<b>7</b>

## *Grisons Edelsüppchen*

Rezept für 12 Personen:

Zubereiten: 15 Min

Material: grosse Pfanne  
Stabmixer



800g  
3 Liter

**mehlige Kartoffeln**  
**Gemüsebouillon**

**schälen und in die Pfanne hobeln**  
dazu giessen und aufkochen,  
ca. **10 Min bei mittlerer Hitze** kochen

800g

**milder Ziegenfrischkäse**  
(ev. 1/2 Sauercreme)  
Salz, Pfeffer

Pfanne vom Herd nehmen und  
beigeben und schaumig **pürieren**  
zum würzen

3 Bund  
180g

**Schnittlauch**  
**Bündnerfleisch**

fein schneiden  
in feine Streifen schneiden und Suppe garnieren

## Poulet-Curry Salat mit Früchten

Rezept für 12 Personen:

Zubereiten: 35 Min

Material: Bratpfanne  
Stabmixer



### Sauce

1	Zwiebel	alles fein schneiden
1	Banane	
1	Apfel	
1 EL	Bratbutter	alles bei <b>mittlerer Hitze</b> gut andünsten
2 TL	Madras Curry	begeben und kurz mitdünsten
5 dl	Kokosmilch	dazu giessen und <b>10 Min. köcheln</b>
	Salz, Pfeffer	zum abschmecken und Sauce mit dem Stabmixer <b>pürieren und abkühlen lassen</b>

### Pouletsalat

6	Pouletbrüstchen	<b>würzen und salzen</b>
1 TL	Madras Curry	Poulet anbraten, ca. <b>10 Min. durchbraten.</b>
2 EL	Bratbutter	Herausheben und <b>10 Min. ruhen lassen</b>
1	Granatapfel	entkernen
120g	Portulak oder Salat	auf Tellern anrichten
		Poulet tranchieren. Auf dem Salat anrichten, mit der Sauce begiessen und Granatapfelkerne darüber streuen

### Garnituren

1-2	Mango	schälen, Fruchtfleisch würfeln
6 Zweige	Koriander	hacken und darunter mischen
		<b>In Schälchen füllen und als Beilage reichen</b>
3-4	rote Chilli	entkernen und fein schneiden
6-8 EL	Cashewkerne	grob hacken und ohne Fett andüsten
		Chilli begeben und ebenfalls <b>in Schälchen reichen</b>

## Grosis Sauerbraten mit Omis Spätzli



### Spätzli

Rezept für 12 Personen:

Vorbereiten: 10 Minuten

Zubereiten: 20 Minuten

**Material:** Spätzlesieb. Schöpfsieb  
hohe Pfanne

6 dl Wasser

6 Eier

Ca. 1 Kg Mehl

Salzwasser

schaumig rühren

dazu geben, bis ein zähflüssiger Teig entsteht und solange schlagen bis der Teig Blasen wirft.

Teig zugedeckt ruhen lassen

in grossem Topf aufkochen  
Portionenweise Spätze hinein reiben und abschöpfen, sobald sie an die Oberfläche kommen. Warm stellen.

### Sauerbraten

Rezept für 12 Personen:

Vorbereiten: 1 Woche beizen

Zubereiten: 30 Min

Schmoren: 2 Stunden

Material: Bräter mit Deckel, Sieb  
kleinere Pfanne

### Beizen

3,6 kg	<b>Rindsbraten</b>	
2 Liter	<b>Rotwein</b>	
5 dl	<b>Rotweinessig</b>	
3	<b>Rüebli</b>	in Stücken
2	<b>Sellerie</b>	in Stücken
3	<b>Zwiebeln</b>	
3	<b>Nelken</b>	
3	<b>Lorbeerblätter</b>	
1 EL	<b>Pfefferkörner</b>	zerdrückt
3 Zweige	<b>Thymian</b>	
3 Zweige	<b>Rosmarin</b>	

alles in eine grosse Schüssel geben - so dass das Fleisch komplett zugedeckt ist:  
**Mind. 4 Tage kühl stellen** und täglich wenden.  
**Fleisch herausnehmen, trocken tupfen.**  
**Beize aufkochen, absieben**

### Schmoren

gebeizter **Rindsbraten**

salzen, ev. mit etwas Senf einreiben

3-6 EL **Bratbutter**

Fleisch **bei mittlerer Hitze gut 10 Min.** anbraten

abgesiebte **Beize**

dazu giessen, so dass der Braten **zur Hälfte bedeckt** ist

Fleisch herausnehmen, beiseite stellen.

Beize aufkochen bis der Alkohol verdampft ist. Dann

**Temperatur stark zurück** stellen.

Fleisch wieder dazu geben. Deckel drauf und bei gelegentlichem Wenden ca. **2 Stunden schmoren.**

Braten herausnehmen und vor dem Tranchieren **zugedeckt 10 Minuten ruhen** lassen.

Sauce in kleinere Pfanne sieben, zur Hälfte einkochen, kräftig abschmecken und verfeinern

(je nach Geschmack: Bratensauce, Balsamico, Portwein zufügen und mit Maizena oder kalten Butterflocken binden)

Transchirtes Fleisch zurück in die Sauce legen, da es sonst schnell trocken wird.

1 Bund **Thymian**

zum Garnieren

**Mit Spätzli und allenfalls Gemüse (Bohnen) servieren.**

### Vanillesoufflé mit blambierten Bananen

Rezept für 12 Personen:

Zubereiten: 30 Min  
Backen: 15 Minuten

Material: Sieb  
2 Pfannen, 1 Bratpfanne  
Mixer, Teigschaber



120g  
120g

**Butter**  
**Mehl**

in einer Pfanne bloss warm werden lassen  
begeben und unter Rühren dünsten  
ohne dass das Mehl Farbe annimmt!

Pfanne vom Herd nehmen.

3  
6 dl  
3 Prisen

**Vanillestängel**  
**Milch**  
**Salz**

längs aufgeschnitten, mit

aufkochen und durch ein Sieb zum Mehl giessen.  
Unter Rühren wieder aufkochen, bis sich ein Teigkloss  
bildet, der sich vom Pfannenboden löst (wie Brüheteig)  
Pfanne wieder vom Herd nehmen, etwas auskühlen lassen.

9  
3 Prisen  
120g

**Eiweisse**  
**Salz**  
**Zucker**

steif schlagen.

einrieseln und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

6

**Eigelbe**

portionenweise mit dem Mixer in den Teig einrühren.

1/3 des Eisschnee ebenfalls mit dem Mixer in den  
Teig rühren und den Rest luftig mit dem Teigschaber.  
Masse in Förmchen verteilen. **15 Minuten Backen.**

3  
120g  
120g

**Vanillestängel**  
**Butter**  
**Akazienhonig**

längs aufgeschnitten, nur Samen verwenden

alles in Bratpfanne warm werden lassen

5  
5-8 EL

**Bananen**  
**Rum**

in Scheiben geschnitten dazu geben  
dazu giessen, heiss werden lassen, flambieren  
(Achtung: nie unter eingeschaltetem Dampfzug!)

**Puderzucker**

anrichten und mit Puderzucker bestäuben

## Schoggimousse



Rezept für 12 Personen:

Vorbereiten: 20 Minuten

Kalt stellen: mind. 1 Stunde

Material: Mixer

6  
6 EL  
1 Prise

**Eigelb**  
**Zucker**  
**Salz**

mit dem Mixer schaumig schlagen

800g  
etwas

**Crémant Schoggi**  
**Milch**

Schoggi mit Milch schmelzen

Zur Eigelbzuckermasse geben und alles  
mit dem Mixer gut verrühren.

1 Liter

**Rahm**

steif schlagen. Unter die Schoggi Masse ziehen  
Kühl stellen