



Menü- oder Schlachtplan:

1. Kürbissuppe klassisch
2. „Metzgete“ mit Bauernbratwürste, Blut- und Leberwürste, Speck, Züngli, Apfelrotkraut und Rösti
3. selber gemachte Meringues mit Vermicelles

Dani und Peter wünschen „En Guete“

## Kürbissuppe klassisch



### Rezept für 12 Personen

2 Zwiebeln, gehackt

2 Tl Curry

Butter zum Dämpfen

800 g Kürbis, gerüstet, in Stücke geschnitten

2 kleine Karotten, gerüstet, in Stücke geschnitten

2 kleine Kartoffeln, gerüstet, in Stücke geschnitten

3 dl Weisswein

1.5 lt Gemüsebouillon

Pfeffer

300 g Creme Fraiche

Kürbiskernöl und Schlagrahm zum Garnieren

1. Zwiebeln und Curry in Butter andünsten. Kürbis, Karotten und Kartoffeln dazu geben und mit dämpfen. Mit Weisswein und Gemüsebouillon ablöschen und zugedeckt ca. 20 bis 25 Minuten köcheln.

2. Suppe pürieren, abschmecken und mit Creme Fraiche verfeinern. In vorgewärmte Suppenteller-/schüsseln anrichten und mit Schlagrahm und Kürbiskernöl garnieren



## Apfelrotkraut

für 10 Personen:

2 kg frischen Rotkraut

4 Zwiebeln (in Würfel schneiden)

4 El Oel zum Anbraten

Salz

4 El Zucker

4 dl Rotwein

12 – 14 El Essig

6 dl Gemüsebouillon

4 Aepfel (Boskop)

Zubereitung:

1. Rotkraut die äusseren Blätter entfernen, vierteln, den Strunk in der Mitte herausschneiden und in feine Scheiben schneiden/raffeln. Aepfel schälen und in Spalten schneiden
2. Oel erhitzen, Zwiebeln andünsten, Rotkraut und Aepfel dazugeben und ebenfalls andünsten. Das Rotkraut salzen mit Zucker bestreuen und mit Rotwein ablöschen. Ein wenig Einkochen und mit Essig und Gemüsebouillon auffüllen.
3. Zugedeckt bei mittlerer Hitze je nach gewünschtem Geschmack knackig oder in einer Stunde fast weich kochen lassen.
4. Mit Salz, Zucker und Pfeffer das Rotkraut abschmecken.



## *Meringues nature*

Grundrezept für zirka 30 Stück:

6 Eiweiss

2 Prisen Salz

240 g Zucker

einige Tropfen Zitronensaft

1. Backofen auf 120 Grad (Umluft) oder 130 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen
2. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker unter ständigem Rühren ein rieseln lassen. Zitronensaft beifügen, weiterschlagen bis die Masse glänzt und sehr fest ist.
3. Masse in Spritzsack füllen, beliebige Meringues auf das vorbereitete Backblech dressieren, sofort in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 1 ½ bis 2 Stunden trocknen lassen. Dabei eine Kelle zwischen die Ofentür einklemmen und so den Ofen leicht offen lassen.
4. Abkühlen lassen und weiter verarbeiten.