



FASTENTAG NACH «BÄRNER» ART

BÄRNER PLATTE

Rippli und Saucisson

2

Zubereiten: 60 Minuten

Dörrbohnen mit Speck

2

Zubereiten: 60 Minuten

Mitbringen: eingeweichte Bohnen

Röschi

3

Vorbereiten: 20 Minuten | Zubereiten: 30 Minuten |

Mitbringen: erkältete Kartoffeln

Zum Tünkle

3

Mitbringen: süss, sauer, scharf

DESSERT

Chnöiblätze

4

Zubereiten: 60 Minuten | Fertigstellen: 10 Minuten | **Mitbringen:** ausgeruhter Teig

BÄRNER PLATTE

Rippli und Saucisson

Zubereiten: 60 Minuten

Menge für 10 Personen

1200 g	Rippli
400 g	Saucisson
600 g	Speck

Rippli und Saucisson gemäss Kochanleitung im Wasserbad kochen.

Dörrbohnen mit Speck

Zubereiten: 60 Minuten

Mitbringen: eingeweichte Bohnen

Rezept für 10 Personen

500 g	Dörrbohnen
2	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln
2 EL	Olivenöl
1 Liter	Gemüsebouillon
	<i>Salz, Pfeffer</i>
4 EL	Butter
4	Knoblauchzehen



Dörrbohnen unter fliessendem Wasser gut waschen.

Zusammen mit *Knoblizehen mindestens 4 Stunden in kaltem Wasser einweichen*. Dörrbohnen abschütten, Knoblizehen herausfischen und Bohnen nochmals mit kaltem Wasser abspülen.

Olivenöl in einer grossen Pfanne erwärmen.

Knoblizehen und Zwiebeln fein schneiden und im Olivenöl andünsten. *Dörrbohnen* dazu geben.

Mit Bouillon ablöschen (so viel, dass die Bohnen knapp bedeckt sind). *30 Minuten zugedeckt köcheln* lassen, gelegentlich umstapeln, allenfalls nachwürzen und bei Bedarf Wasser nachschütten.

Speck auf die Bohnen geben und *nochmals 30 Minuten zugedeckt köcheln* lassen.

Wenn die Bohnen gar sind: Restwasser der Bohnen abschütten. Speck herausnehmen, in Stücke schneide und in eine vorgewärmte Platte geben. Bohnen darauf anrichten und warmstellen.

Die *restlichen Knoblizehen in Scheiben* schneiden, im *Butter* rösten und auf den Bohnen verteilen. Zum Schluss die aufgeschnittenen Würste und Rippli ringsum auf die Bohnen legen.

Röschi

Vorbereiten: 20 Minuten | Zubereiten: 30 Minuten | Mitbringen: erkältete Kartoffeln

Rezept für 10 Personen

2,5 kg	Kartoffeln festkochend
10 EL	Bratbutter
	Salz



Kartoffeln ganz und mit Schale im *Salzwasser* kochen (nur leicht sprudelnd und nicht zu weich!). Wasser abschütten und *Kartoffeln komplett auskühlen* lassen.

Kartoffeln schälen, raffeln und bis zur Verwendung zudecken.

Die Hälfte *Butter* in einer Bratpfanne erhitzen, Kartoffelmasse dazugeben, unter sachtem wenden leicht kross anbraten und währenddessen *Salz* dazu geben (*Aufpasst: die Kartoffeln wurden schon im Salzwasser gekocht*).

Nochmals Butter in die Pfanne geben und Röschi zu einem Kuchen plattdrücken. Auf beiden Seiten (*je ca. 10 Minuten*) *goldbraun* braten.

Zum Tünkle

Mitbringen: süss, sauer, scharf

Auf den Tisch stellen:

2	Sorten	Senf	z.B. Grob/Süss
2	Sorten	Chutney	z.B. Feigen/Apfel/Zwetschen/Cranberry

DESSERT

Chnöiblätze

VIDEO: www.marcelpaa.com/rezepte/fasnachtchueechli

Zubereiten: 60 Minuten | Fertigstellen: 10 Minuten | Mitbringen: ausgeruhter Teig

Rezept für ca. 20 Stück

300 g	Weissmehl
1 Prise	Salz
2	Eier
30 g	Butter weich
90 g	Vollmilch Raumtemperatur
30 g	Vanillezucker
2	Orangen(Abrieb)
	Mehl zum Auswallen
3 Liter	Frittieröl
	Puderzucker



Mehl mit Salz vermischen, auf die Arbeitsfläche (oder in die Küchenmaschine) geben und in der Mitte eine Mulde formen. *Eier, flüssige Butter, Milch, Vanillezucker und abgeriebene Orangenschale* in die Mulde geben und alles zusammen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Teig mindestens 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen (besser aber 24 Stunden im Kühlschrank).

Den Teig in Portionen teilen und kleine Kugeln formen. *Bemehlen* und danach mit dem Rollholz nach und nach sehr, sehr dünn ausrollen. „Sehr dünn“ bedeutet in diesem Fall, so dünn, dass man dadurch eine Zeitung lesen könnte.

Ausgewallte Teiglinge auf ein Küchentuch legen und *mit Klarsichtfolie abdecken*, damit sie bis zur Verwendung nicht austrocknen.

Frittieröl in 2 flachen Pfannen auf **180 Grad erhitzen**.

Die Temperatur des Öles kannst Du auch ohne Thermometer wie folgt messen: Holzstäbchen oder einen Stiel einer Holzkelle in das Öl tauchen. Wenn sich daran viele Blasen bilden, ist das Öl heiss genug. Achtung: Das Öl erkaltet schnell, daher arbeiten wir mit 2 Pfannen und lassen das Öl immer wieder heiss werden!

Die Teiglinge «übers Chnöi» bzw. *über eine umgekehrte Schüssel* legen und gleichmässig ringsum noch weiter *dünn ausziehen* bis sie wirklich hauchdünn sind.

Schnell das *Mehl wegwischen* (weil dieses das Frittieröl zerstört) und ab ins Frittierbad.

1-2 Minuten pro Seite frittieren. Dabei die Teiglinge mit *zwei Spiessen* leicht ins Öl drücken. Mit Hilfe der Holzstäbchen oder mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und *auf einem Küchenpapier gut abtropfen* und erkalten lassen.

Vor dem Servieren die Fasnachtschüechli mit *Puderzucker* bestreuen.

Einkaufen

1200 g	Rippli	
400 g	Saucisson	
600 g	Speck	
500 g	Dörrbohnen	
2,5 kg	Kartoffeln festkochend	
1	Knoblauch	
1 Liter	Gemüsebouillon	
100 g	Butter	(Teig, Knobli für Bohnen)
100 g	Bratbutter	(Röschi)
3 Liter	Frittieröl	
1	Senf grobkörnig	
300 g	Weissmehl	
2	Eier	
90 g	Vollmilch Raumtemperatur	
2	Orangen	

Mitnehmen

2	Zwiebeln	
2 El	Olivenöl	(Bohnen anschwitzen)
2 Sorten	Chutney	z.B. Feigen/Apfel/Zwetschen/Cranberry
	Mehl	(für Teil auswallen)
	Puderzucker	
	iPAD	wegen Video