

# Laubfrösche

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

1 – 2 <b>Kopfsalat</b> oder <b>Lattich</b>	grüne Blätter sorgfältig lösen und ganz lassen, gelbe Blätter für einen Salat beiseite legen
2 Liter <b>Wasser</b>	
1 ½ Esslöffel <b>Salz</b>	aufkochen, Blätter portionenweise ganz kurz blanchieren, zum Abtropfen auf einem Tuch ausbreiten, dann 8 grosse Blätter auslegen.
<b><u>Füllung</u></b>	
1 Esslöffel <b>Bratbutter</b>	in einer Bratpfanne heiss werden lassen
100 g <b>Kalbfleisch</b> , gehackt	
100 g <b>Rindfleisch</b> , gehackt	
100 g <b>Schweinefleisch</b> , gehackt	beigeben, anbraten
1 <b>Zwiebel</b> , fein gehackt	
2 <b>Salbeiblätter</b> , fein gehackt	beides beigeben, mitdämpfen
1 <b>Esslöffel</b> Mehl	darüber streuen, mischen
1 dl <b>Fleischbouillon</b>	dazugiessen
1 Teelöffel <b>Salz</b>	
<b>Pfeffer</b> aus der Mühle	würzen, 5 – 10 Minuten köcheln lassen
2 <b>Kartoffeln</b> , gekocht, geschält	in kleine Würfel schneiden, unter die Fleischmasse mischen, die Füllung auf die 8 Salatblätter verteilen, zu Päckli ( Laubfrösche) formen
1 Esslöffel <b>Butter</b>	in der Bratpfanne warm werden lassen
1 Bund <b>Petersilie</b> , gehackt	kurz dämpfen, die Laubfrösche sorgfältig in die Pfanne legen, Verschluss nach unten
1 dl <b>Fleischbouillon</b>	beigeben, zugedeckt auf kleinem Feuer 20 Min. schmoren lassen, dann die Laubfrösche im Ofen warmstellen. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen
½ - 1 dl <b>Rahm</b>	
2 Esslöffel <b>Sbrinz</b> , gerieben	beigeben, nochmals etwas einkochen, über die Laubfrösche geben

# Hackbraten

Zubereitungszeit ca. 1 ¾ Stunden

## Zutaten für 4 Personen

600 g <b>Hackfleisch</b> (dreierlei)	
1 Esslöffel <b>Bratbutter</b>	in einer Pfanne warm werden lassen
1 grosse <b>Zwiebel</b> , fein gehackt	
2 <b>Knoblauch</b> zehen, gepresst	andämpfen
2 Scheiben <b>Weissbrot</b> , ohne Rinde, kurz eingeweicht, gut ausgedrückt	
½ Esslöffel <b>Majoranblättchen</b> , fein gehackt	mitdämpfen, herausnehmen, auskühlen zum Fleisch geben
2 Esslöffel glattblättrige <b>Petersilie</b> , fein gehackt	
1 frisches <b>Ei</b>	darunter mischen
1 ¼ Teelöffel <b>Salz</b>	
¼ Teelöffel <b>Pfeffer</b> aus der Mühle	würzen, von Hand gut mischen, Braten formen
3 Esslöffel <b>Paniermehl</b>	Braten darin wenden
<b>Öl</b> zum Anbraten	im Brattopf heiss werden lassen, Braten bei Mittlerer Hitze anbraten, herausnehmen
1 – 2 <b>Kalbsfüsschen</b> , kalt abgespült, abgetropft	
1 <b>Rüebli</b> , längs halbiert	
2 <b>Zwiebeln</b> halbiert, besteckt mit	
1 <b>Lorbeerblatt</b> und 1 <b>Nelke</b>	alles anbraten, herausnehmen, ev. Bratenfett mit Haushaltpapier auftupfen
2 dl <b>Weisswein</b>	dazugiessen, auf die Hälfte einköcheln
2 dl <b>Fleischbouillon</b>	
1 Teelöffel <b>Tomatenpüree</b>	beigeben, verrühren, aufkochen, Braten, Kalbsfüsschen und Gemüse wieder beigeben
1 Zweiglein <b>Majoran</b>	in die Flüssigkeit geben, zugedeckt bei Kleiner Hitze ca. 1 Std schmoren lassen (auch im Backofen möglich) Kalbsfüsschen und Majoran entfernen.
Nach Bedarf <b>Salz</b> und <b>Pfeffer</b>	Sauce würzen

## Goldgelbes Kartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen

200 g **Erbsen**  
1 Liter **Wasser**

zusammen aufkochen, auf kleinem Feuer  
ca. 50 Min. köcheln lassen.

500 g **Kartoffeln** roh, in Würfeln  
2 Teelöffel **Salz**

beides begeben

Evtl. **Wasser**

zum Ergäzen (die Kartoffeln sollten knapp  
damit bedeckt sein). Ca. 25 Min. weiterköcheln,  
bis Erbsen und Kartoffeln weich sind, dann das  
Wasser abgiessen, Erbsen und Kartoffeln ins  
Passe-vite geben und direkt in die Pfanne passieren

2 – 3 dl **Milch**

nach und nach unter Rühren mit dem  
Schwingbesen begeben, heiss werden lassen

1 Messerspitze **Safran**  
1 Messerspitze **Muskat**  
Wenig **Salz**

würzen, anrichten  
Tipp: Vielleicht noch mehr Safran begeben bis der  
Kartoffelstock eine schöne gelbe Farbe hat.

# Rhabarber mit Streusel

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Backzeit ca. 25 Minuten

Zutaten für 4 Personen

600 g **roter Rhabarber**, gewürfelt in eine Schüssel geben

50 g **Rohzucker** oder Zucker

¼ Teelöffel Zimt

darunter mischen, in die vorbereiteten  
Gratinform füllen

## Streusel

75 g **Rohzucker** oder Zucker

75 g **Hirseflocken**

75 g **Mehl**

alles mischen

75 g **Butter** oder Margarine

Flüssig

dazugiessen, mit der Gabel mischen, bis  
die Masse krümelig ist, über die Früchte  
verteilen.

**Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten  
Ofens, lauwarm servieren.

**Dazu passt:** flaumig geschlagener Rahm oder Vanilleglace.