

**Sauerkrautstrudeli mit
Schweinswürstchen
Randencarpaccio mit Crevetten
Chicorée mit Kaninchenfilet & Marsala
Frische Nudeln
Diverser Käse von Studinger mit
Früchtebrot
Zitronenroulade**

Sauerkrautstrudeli mit Schweinswürstchen

Backofen auf 220° vorheizen.

200g Sauerkraut gekocht

gut abtropfen lassen und ausdrücken.

1 Packung Strudelteig
(Inhalt: 2x2 Lagen)

sorgfältig auspacken, immer 2 Lagen zusammen mit Schere in 6 Stücke schneiden, somit erhalten wir 12 doppelagige Stücke.

6 Teelöffel Senf

alle Teigblätter mit je ½ Teelöffel Senf bestreichen, dabei am Rand 2 cm frei lassen. Je 1 Löffel Sauerkraut auf dem Teig verteilen.

Pfeffer, evtl. wenig Kümmel gemahlen

darüber streuen.

4 Schweinswürstchen oder
Emmentalerli, Wienerli etc.

Jedes in 3 Stücke schneiden, auf den Teig legen, Seiten einschlagen und einrollen.

1 Portion Kaffeerahm

die Strudeli bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 25 Min. backen.



Randencarpaccio

1 mittlere rohe Rande

schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden, pro Person auf einem Teller im Kreis auslegen.

Zitronenolivenöl
Balsamico



sorgfältig, wenig darüber träufeln oder bepinseln.

Salz, Pfeffer

darüber streuen, das Carpaccio ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Bratbutter
16 grosse Crevetten



erhitzen und die Crevetten kurz anbraten, sofort im Randenkreis anrichten und servieren.



Tipp: für hauchdünne Scheiben den Käsehobel oder eine Fleischmaschine verwenden.

Chicorée mit Kaninchen und Marsala

8-12 Kaninchenfilets

Bratbutter oder Erdnussöl

Salz, Pfeffer

schräg in 2 cm breite Stücke schneiden.

erhitzen und die Fleischstücke scharf anbraten.

Fleisch würzen, warm stellen.

1 ½ dl Marsala

Bratensatz auflösen.

1 ½ dl Geflügelfond oder leichte
Hühnerbouillonablöschen, evtl. durch ein feines Sieb in eine
saubere Pfanne giessen.

wenig Doppelrahm

beigeben und einkochen lassen.

4 Salbeiblätter

längs halbieren und dann fein schneiden, bei-
geben.

Salz, Pfeffer

pikant abschmecken.

1 Chicoréeestaude

in Blätter teilen, waschen, trocknen.

2 Esslöffel Olivenöl und
etwas Kochbutter

erhitzen und Brüsseler beidseitig kurz braten.

wenig Zucker

darüber streuen, Chicoréeblätter karamel-
lisieren

Salz, Pfeffer

würzen und auf vorgewärmte Teller anrichten.
Kaninchen in die Sauce geben, heiss werden
lassen und auf den Brüsselerblättern anrichten
und sofort servieren.

Frische Nudeln

1 Paket Pastateig

sorgfältig auspacken und in breite Nudeln schneiden, ca. 1-2 cm.

Viel Salzwasser mit etwas Öl

aufkochen, die Nudeln hineingeben und 3 Min. unter fleissigem Rühren kochen lassen, abschütten und mit Kochbutter in der heissen Pfanne vermischen, sofort servieren. Sie kleben rasch zusammen!

Früchtebrot

300-350 g gedörnte und kandierte
Früchte: Ananas, Birnen, Aprikosen,
Cranberries, Rosinen, Feigen, } klein schneiden

$\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ dl Wasser
etwas Kirsch oder Pflaumenschnaps } die Früchte damit übergiesen und einige
Stunden ziehen lassen, evtl. über Nacht.

ca. 150g Baumnüsse, Haselnüsse etc. etwas zerkleinern.

350g Ruchmehl
350g Weissmehl
2 Beutel Flüssighefe
2 Teelöffel Salz
3,5-4 dl Wasser

zusammen kneten, sobald es etwas vermischt ist, die geschnittenen Früchte begeben. Weiterkneten bis sich im Teig Blasen bilden. Kleine Brote formen, diese ca. 2 Std. aufgehen lassen und danach 30 Min. bei 220° backen.

Zu Käse oder einfach so mit frischer Butter servieren.

Tipp: die ausgekühlten Brote in Alupapier einwickeln und in einer Blechbüchse aufbewahren, so halten sie 10 Tage.



Zitronenroulade

Backofen auf 220° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Backblech mit Backpapier belegen und mit Kochbutter das Papier leicht einfetten.

3 Eier
90g Zucker
1 Prise Salz
wenig Zitronenrinde oder
Vanillezucker oder
1 Esslöffel Likör/Schnaps

zusammen schaumig schlagen, bis die Masse hell und dicklich ist.

60g Mehl

dazu sieben und sorgfältig von Hand mit dem Gummischaber darunter ziehen. Auf dem vorbereiteten Blech ausstreichen und 8-10 Min. backen.

Ein Backpapier mit Zucker bestreuen und die Roulade nach dem Backen sofort darauf stürzen, Blech wegnehmen, Papier lösen und Papier und Blech wieder darüber legen, so auskühlen lassen.

Füllung:

3 dl Schlagrahm
½ Zitronenschale abgerieben
3 Esslöffel Zitronensaft
1 Paket Rahmhalter
evtl. wenig Zitronenlikör

zusammen steif schlagen.

60g Zucker

ein rieseln lassen und kurz weiterschlagen. Sobald das Biskuit kalt ist, Blech und Papier entfernen, evtl. harte, braune Ränder wegschneiden, Füllung aufstreichen. 2 -3 cm am Aufrollende frei lassen, da es die Füllung beim Aufrollen automatisch nach vorne schiebt! Im Kühlschrank einige Stunden oder besser über Nacht ziehen lassen. Vor dem Servieren die Enden schräg anschneiden und evtl. Puderzucker darüberstreuen.

So sollte es nicht sein!!!

