



Fasnachts-Chuchi

Chochete am Freitag, 28. Februar 2020

Einfache traditionelle Schweizer Küche, die sich an dem Guten orientiert, das zur fünften Jahreszeit vorhanden ist... inspiriert von meinem Onkel «Heachtwearts Kurt us Widnou» kochen wir seine beliebtesten Rezepte für die Fasnachtszeit nach.

Denn ob Basler oder Luzerner Fasnacht – beide gehen auf den Brauch zurück, sich vor der 40-tägigen Fastenzeit ein letztes Mal die Bäuche vollzuschlagen und zu feiern.

Schnelle Apéro-Ideen

Quelle: Loumalou

Das Auge ist mit!



Hüttenkäse mit Kräutern:

250 g Hüttenkäse
Kräutersalz
getrocknete Blüten oder
schwarzer Sesam zum garnieren

Hüttenkäse auf die Apérifeuille geben und mit Kräutersalz würzen und allenfalls getrockneten Blüten oder schwarzem Sesam garnieren.



Zucchini-Zitronen-Topping:

1 Zucchini
1 Bio-Zitrone
Olivenöl
Salz
2 Zweige frischer Thymian

Zucchini dritteln, mit Sparschäler in feine Scheiben schneiden. Zitrone in feine Scheiben schneiden. Beides mit Olivenöl bestreichen und bei 180 Grad 6-7 Minuten backen. Erst Zucchettistreifen dann Zitronenstücke auf die Apérifeuilles legen, salzen und mit Thymian garnieren.

Basler Mehlsuppe

Quelle: Familienrezept

Sämig muss sie sein.



für 8 Personen

2 Zwiebeln
10 EL Mehl
100 g Butter
2 l Bouillon
200 g Käse (z. B. Gruyère)

Evtl. Rotwein, Maizena
Gewürze wie Pfeffer/Salz,
Muskatnuss, ...

Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden. Mehl in eine Pfanne geben, unter Rühren bei mittlerer Hitze ohne Fett haselnussbraun rösten. Mehl herausnehmen und abkühlen lassen. Hitze reduzieren, Butter schmelzen. Zwiebeln ca. 3 Min. in der Butter andämpfen, Mehl wieder beigeben. Bouillon in mehreren Schritten dazugießen (Konsistenz) und gleichzeitig unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 1 Std. köcheln. **8ung: nie unbeaufsichtigt lassen!**

Letztlich geht es darum, in dieser Stunde die gewünschte Konsistenz und den gewünschten Geschmack zu erreichen. Die Bausteine und Möglichkeiten dazu sind: Bouillon, Wein, evtl. Rahm um zu verflüssigen; Maisstärke (kalt anrühren!) um zu verdicken. Bouillon, Muskatnuss, Pfeffer/Salz, Wein, ... um Geschmack zu definieren.

Auf Wunsch wenig Rahm dazu. Fertig.

Hackbraten mit Kartoffelstock

Quelle: Familienrezept

Würzig darf er sein.



für 8 Personen (Hauptspeise)

Hackbraten

800 g Hackfleisch (gemischt, Rind/Schwein)
800 g Kalbsbrät
2 Zwiebeln
400 g Brunoise*
2 Bund Peterli
10 Toastbrotsscheiben
6 Eier
10 EL Mehl
1 kg Paniermehl
5 dl Milch

Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in der Milch einlegen.
Zwiebeln schälen, fein schneiden und mit Brunoise und Peterli in Butter in einer Pfanne dünsten, leicht abschmecken und danach in eine grosse Schüssel geben.
Hackfleisch, Brät, Mehl und eine Hand voll Paniermehl sowie die Eier zur Brunoise in die Schüssel geben, die Brotwürfel ausdrücken und ebenfalls zur Mischung geben. Von Hand mischen bis eine homogene Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken.
Mit mehligten Händen zwei bis drei oder auch vier (nach Gusto) Braten formen, diese grosszügig im Paniermehl wenden und im Sonnenblumenöl goldgelb anbraten.
Die Braten in einer Gratinform im Ofen (180 °C) je nach Grösse gesamthaft 45 Min. bis 1 Std. schmoren; dabei (nach spätestens 15 Min. Garzeit) genügend Bratensauce («s'Wunder») und oder Bouillon in die Gratinform giessen und den Braten regelmässig mit ein paar Löffeln Sauce übergiessen.

*gibt's auch gefroren bei der Migros <https://produkte.migros.ch/farmers-best-gemuesemisch-brunoise>

Kartoffelstock

4 ½ kg mehlig-kochende Kartoffeln, geschält, längs geviertelt
Salzwasser

Kartoffeln kochen

Kartoffeln im Salzwasser offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. sehr weich kochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen. Kartoffeln durchs Passvite treiben.

7 ½ dl Milch, heiss
150 g Butter, in Stücken
Wenig Muskat
Salz, nach Bedarf

Kartoffelstock zubereiten

Milch und Butter unter Rühren mit der Kelle nach und nach zu den Kartoffeln geben. Evtl. Pfanne hin und wieder kurz auf die noch warme Platte stellen. Kurz und kräftig rühren, bis die Kartoffelmasse luftig ist und locker von der Kelle fällt, würzen.

Traditionelle Zigerkrapfen

Schenkeli

Quelle: guteKueche

Der süsse Fanachtstraum...!

für 12 Personen



Zigerkrapfen

500 g	Blätterteig
2 Stk	Eiweiss
150 g	geriebene Mandeln
1 Fl	Öl
100 g	Rahm
200 g	Ziger
2 EL	Zimt
1 Stk	Zitrone
2 EL	Zitronensaft
120 g	Zucker

Der Ziger wird mit Zucker, Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale, Zimt und Rahm vermischt.

Die Mandeln der Speisequark-Mischung beimengen.

Den Blätterteig ausrollen, Teigstücke ausschneiden (ca. 6 cm Länge) und eine Seite der Teigstücke mit der Speisequark-Mischung füllen.

Das Eiweiss verrühren und die Ränder bestreichen und die Teigstücke umklappen sowie die Ränder vorsichtig mit einer Gabel zusammendrücken. Die Teigstücke bei ca. 180 Grad heissem Öl, drei bis vier Minuten heraus backen.

Die fertigen Teigstücke abtropfen lassen und mit Zimt und Zucker bestreuen.



Schenkeli

1 Msp	Backpulver
60 g	Butter
2 Stk	Eier
250 g	Mehl
1 l	Öl zum Frittieren
1 Prise	Puderzucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt
½ Stk	Zitrone
100 g	Zucker

Die Butter eine halbe Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Dann mit Zucker, Salz und den Eiern schaumig rühren. Abgeriebene Zitronenschale hinzufügen.

Danach das Mehl mit dem Backpulver mischen und in die Butter-Zucker-Masse einstreuen. Den Teig an einem kühlen Ort eine Stunde ruhen lassen. Dann den Teig zu Rollen (ca. 1,5 cm Durchmesser) formen und 5 cm lange Stücke abschneiden. Diese an den Enden etwas dünner zwirbeln und die Schenkeli in heissem Öl (160°C) portionsweise frittieren, bis sie goldig braun sind.

Die fertigen Schenkeli mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Puderzucker und Zimt bestreuen.