

Inhalt

APÉRO Seite 4 - 7

Hauptgerichte:

Fleischiges Seite 8 -14

Fischiges Seite 15-19

Vegetarisches Seite 20 -24

Desserts Seite 25-27

Kuchen Seite 28-31



Verbindungen schaffen



Einen guten Appetit wünscht das
Amt für Wahrnehmungsstörung

Mit der fahrbaren Rezeptesammelbox "Alle essen gern!" laufe ich durch Thalwil und befrage die Passanten vom Gotthard-Straßenfest nach ihren Lieblingsrezepten. Sinn und Zweck des Projektes ist es, dass sowohl Einheimische als auch Besucher die Küche dieses Ortes am Zürisee kennen lernen. So können die Thalwiler etwas über sich und die Besucher des kleinen Städtchens etwas über die Thalwiler erfahren. Ins Restaurant beim Italiener oder Griechen gehen alle und viele kennen die Speisen. Doch kaum jemand weiss, was der Nachbar gerne isst. Jetzt hat Thalwil eine eigene Carte de Cuisine.

Kurt Buchwald

Ein Kochbuch, das an einem Ort und quasi auf der Strasse entsteht, unter Mitarbeit von Herrn und Frau Jedermann, dieses Projekt des Berliner Aktionskünstlers Kurt Buchwald überzeugte die Gruppe Thalwiler HofKunst und in der Folge die Kulturkommission Thalwil. Essen interessiert immer. Essen als Nahrung, als Kultur, als soziales Ereignis. Die Thalwiler Kulturtag 2005 sind angesagt. Buchwald nutzt das Gotthard-Strassenfest und erlebt durchwegs positive Reaktionen, denn Mitmachen bei etwas, von dem mann/frau etwas versteht, das macht allen Spass. "Partizipatorisches Kunstprojekt" nennt sich das ganze im Hochschuljargon des Instutus "Art in Context" an der UdK-Berlin. Weitaus verständlicher ist das Resultat, welches hiermit vorliegt. Es spiegelt ein buntes Thalwil und macht vielleicht neugierig auf dessen Düfte, auf die Nachbarn, auf die Kommunikation.

Gabi Rosenberg, Thalwiler HofKunst

Das kleine
**THALWILER
KOCHBUCH**

AFW

Rezepte sammeln am Zürisee

2005



ARÉRO

Sophie's Avocado-Apéro

Zubereitung:

2 Avocado mit dem Löffel aushöhlen und mit einer Gabel zerdrücken. 1 grosse Tomate fein in Würfel schneiden, alles mischen, dazu, 1/2 gepresste Zitrone. Alles abschmecken mit etwas Salz, einige Tropfen Tabasco, wenig Pfeffer. Dazu Mais Chips (Blau oder Gelb). Ich habe es am liebsten mit blauen Chips.

Vatika's Randen mit Meerrettich

Zubereitung:

2 Randen, roh, geschält, in Scheiben schneiden und mit Contadou-Meerrettich Frischkäse bestreichen.

Christina's Knobli im Essig

Zutaten:

Peperoni, fein geschnitten, Dill, Estragon, Koriander, Senfkörner (2-3 Löffel), Pfefferkörner, Lorbeer, Nägeli, Zimtstengel und 1 Kaffeelöffel Zimtpuder, Honig (Akazie wenn möglich) Birnenhonig (je und 2-3 Löffel)

Zubereitung:

2/3 Essig und 1/3 Wasser aufkochen (z.B. 15dl / 5dl), die Knobli-Zinken (nicht zu grosse) und alle Zutaten dreingeben und 3min kochen, ohne Estragon, Dill, Koriander (die gibt man frisch

in die Gläser!). Lageweise frische Kräuter, Gewürze und Knobli einfüllen ins Glas und den Essig kochend dazu. Sofort schliessen. Beste Zeit August.

Sumi's eingelegter Ingwer

Zubereitung:

Ingwer geschält, in feine Scheiben geschnitten, kurz abbrühen mit heissem Wasser (nimmt die Schärfe). Dann 1 Kaffeetasse Obstessig mit ½ TL Salz und 2 TL Zucker mit dem Ingwer in ein Wasserbad stellen und 2-3min(abgedeckt) stehen lassen. Nach zwei Wochen im Kühlschrank so aufbewahrt, fein zum Apéro oder als Beilage.

Claudia's Thunfischsalat

Zutaten:

4 saure Mangos (Thailaden), 450g Thunfisch nature (ohne Öl), 1 Bund Koriander, 3-4 Limes, 200g Cashewnüsse, 200g Frühlingszwiebeln, 4-5 kleine rote Chlillies, Fischsauce, Glutamat, Zucker

Zubereitung:

Mangos mit dem Julienneschäler in Streifen schälen (Röstiraffel geht auch). Thunfisch auf einem Teller mit der Gabel auseinander nehmen und mit den klein geschnittenen Chllies mischen. Frühlingszwiebeln mit dem Grün klein schneiden und unter alles mischen. Koriander grob schneiden und darunter mischen. Saft der Limes, 2-3 EL Fischsauce, 1 TL Glutamat, ca. 2 TL Zucker darüber und alles gut mischen. Zum Schluss die Nüsse in einer Pfanne mit wenig Öl rösten (8-tung: immer in Bewegung halten,

brennen schnell an). Der Salat hält sich gut 2 bis 3 Tage. Für kleinere Portionen alles etwas reduzieren, je nach Schärfegrad mehr oder weniger Chillies und Fischsauce benutzen.

Müstlichiechli

Zutaten:

150g Mehl, 1,5dl Weisswein oder Bier, 2 Eier, 1EL Öl, Salz, Pfeffer, sowie 50-60 Salbeiblätter (nicht zu gross) mit Stiel, Erdnussöl zum Frittieren

Zubereitung:

Zutaten für den Teig mit einem Schwingbesen gut verrühren und 30min stehen lassen. Salbeiblätter falls nötig waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Teig nochmals aufrühren, die Blätter eintauchen und in heissem Öl schwimmend frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, im Ofen warm stellen, bis alle gebacken sind.

Florian's Spanische Omlette

Zubereitung:

Sellerie, Kohlrabi, Rüepli, Erbsen - 1 Teller voll in Würfel geschnitten in Öl anbraten, Eier aufschlagen, mit Paprika würzen, Garam Masala, Kreuzkümmel über das Gemüse leeren und anbraten.

Florian's Oliven

Zubereitung:

5 Beutel Oliven gemischt (braune, grüne, schwarze) abgetropft in eine Schüssel geben. Eine Zitronenschale abgerieben,

Ingwer, Curry, Paprika, Kreuzkümmel, Koriandersamen darüberstreuen (jedes Gläschen der gemalenen Gewürze 10x). 1dl Olivenöl darüber leeren, mischen und abschmecken. Zum längeren Aufbewahren: in einem Glas mit Öl zugedeckt im Kühlschrank.

Margit's Auberginen

Zubereitung:

Ca. 4 Auberginen in Rädli geschnitten in Salzwasser ca. 5 min kochen und abseien. 4 EL Olivenöl, 2 EL Balsamico-Essig, Pfefferminz, Basilikum, Salz und Pfeffer darüber, ruhen lassen mindest 2 Stunden. Kapern, Sardellenfilets, geschälte Tomaten gewürfelt - alles hacken und vor dem Servieren mit den Auberginen vermischen. Nach Belieben gehackte Peterli (glatte) dazu.



HAUPTGERICHTE - Fleischiges

urs' Hörnli mit Gehacktem

originelles Rezept für folkloristische Kulturveranstaltungen

Zubereitung:

Hörnli kochen: Ich koche die Hörnli 30-35min lang im Salzwasser, damit sie für jedefrau und jedermann ring zu kauen sind. Gehacktes braten: In der Zwischenzeit brate ich in Öl Zwiebeln braun und gebe das gehackte Schweinefleisch dazu.

Rezeptvariante bei Hochkulturveranstaltungen: mit Wein ablöschen und eine Büchse Pellatti dazu. Alles solange kochen, bis die Sosse eindickt. Um diesen Prozess zu beschleunigen kann man,



wie auch frau Mehl darüber streuen (siehe Kochbuch der Kochschule).

Rezeptvariante für Sparanlässe: einfach mit Wasser ablöschen und kochen lassen, bis die Sosse eindickt, um diesen Prozess zu beschleunigen kann man, wie auch frau Mehl darüber streuen (siehe Kochbuch der Kochschule). Das Gericht wird auf einem Plastikteller liebevoll gepflatscht und mit einem Käsestreuer dem kulturinteressierten Gast auf die Festbank gestellt.

PS. An Sonntagen kann man dazu Apfelmus servieren!

Weintipp: Beaujolais 5dl- Qualität. Besser noch als Wein wäre ein normales Bier!

Ruth's gemischter Salat + Schweinsmedaillon

Zubereitung:

Kopfsalat, Tomatenwürfel, Karottenstreifen, Oliven gehackt, Feta-Käsewürfel, Kräutergarnitur gehackt, mit Essig und Öl mischen. Dazu gut gewürztes, gebratenes Schweinsmedaillon und 1 Scheibe Schlossbrot.

ute's Gourmet-Kartoffelsalat

Zutaten:

500g festkochende Kartoffeln, 1 mittelgrosse Zwiebel, mehrere Essiggurken, 1 Banane, 1 Apfel, 1 handvoll Mandelsplitter, Mayonnaise, ½ Becher Joghurt nature, Essig, Öl, Salz, etwas Zucker, frischer Dill, Schnittlauch

Zubereitung:

Sämtliche Zutaten klein schneiden und kühl stellen. Dazu Grilladen, Hamburger Würstchen.

Daddy's G'hacktes von Manfred

Zutaten für 4 Personen:

250g Gehacktes gemischt, 3 Eier verquirlt, 1 Zwiebel fein geschnitten, 2 Knoblauchzehen gepresst, Knoblauchpulver, Senf nach Geschmack (scharf), Salz, Pfeffer, Curry, Paprika

Zubereitung:

Alles mischen, in Bratpfanne mit Öl rausbraten bis alles gar ist (Fleisch ziemlich gebraten und auseinander fallend). Dazu Trockenreis servieren.

Jim's Green Curry (thailändisch) von Lukas

Alle Beilagen findest Du in den zahlreichen Thai-Foodstores. Jeder hat seine Liefertage, Qualität des Gemüses schwankt stark. Ich bevorzuge den Asia-Shop im Bahnhof-Landesmuseum (ausser montags).

Zutaten für 4 Personen:

300g Eggplants (runde Auberginen), 100g kleine Eggplants, 500g Geschnetzeltes (Rind oder Poulet), 1 Büche Kokosmilch, 1 Portion Green Curry-Mischung (in den Läden frisch erhältlich in ca. 4-Portionen-Plastic-Bechern, schärfe variiert stark), 1 EL Shrimpspaste, Chillischoten, 1 Päckli Zitronenbaumblätter, 1 Pack Thai Basilikum, Sojaöl, Fischsauce, Zucker

Zubereitung:

Currypaste in wenig heissem Sojaöl anbraten. Die Shrimpspaste zugeben, dann mit der Kokosmilch ablöschen. Poulet und dann die Eggplants begeben. Abschmecken mit Zucker und Fischsauce. Die Chillischote kommt zerschnitten dazu. Einige Basilikumblätter vom Aestchen lösen und begeben. Zitrusblätter zugeben und alles auf kleinem Feuer etwa 1-2 Stunden ziehen lassen. Mit trockenem Reis servieren. Ich koche



jeweils die doppelte Menge. Falls etwas übrig bleibt, friere ich eine Portion ein.

Alice's Tipp

Zubereitung:

Eine Zwiebel feingehackt, Öl, 300-500g Fleisch vom Nierstück (vom Metzger in kleine Stücke schneiden lassen) und nun mischen und bereitstellen: $\frac{1}{2}$ Tube Tomatenpuree, 1 Würfel Fleischbrühe, $\frac{1}{2}$ bis 1 TL Sambal Olek, sowie 6 Tassen Wasser und 3 Tassen Vialone Reis.

Öl in Pfanne erhitzen, Fleisch dünsten, bis es Farbe verliert. Die Zwiebel begeben und dünsten, 3 Tassen Reis dazu, das gemische Tomatenwasser nach und nach begeben, gut rühren und langsam gar kochen, das Gericht sollte noch feucht sein.

Coco's Poulet flambée

Zutaten für 4 Personen:

1 Poulet (1,2 - 1,4kg), 50g Butter, 1 EL französischer Senf, ½ Tube Le Parfait, 1-2 Glas Weisswein, Pfeffer, Paprika, Oregano, Cayennepfeffer, Curry, 1 Glas (50g) Whiskey

Zubereitung:

Das Poulet zuerst in der gewohnten Art knusprig braten (im Ofen), in die gewünschten Stücke zerlegen und warm stellen. In der Flambierpfanne die Butter schmelzen, den Senf und das Le Parfait beifügen. Mit dem Weisswein ablöschen und glatt rühren. Die Sauce würzen und etwas einkochen lassen. Nun die Poulet-Stücke in die Sauce geben, mit dem Whiskey übergiessen und flambieren.

Hinweise: Als Beilage eignen sich Trockenreis und ein knackiges Gemüse wie Karotten oder Broccoli.

Coniglio alla Cacciatore

Zutaten für 4 Personen:

1 Kaninchen ca. 1kg, 1 Zwiebel besteckt, 4 Karotten, 1 Zweig Rosmarin, 12 schwarze, entsteinte Oliven, 3 EL Olivenöl, 4 Knoblauchzehen, Weisswein, Salz und schwarzer Pfeffer
Marinade: 2 EL Olivenöl, 2 EL Senf, 2 EL Sojasauce, 3 EL schwarze, gehackte Oliven, 2 EL Rosmarin, frisch gehackt, 1 Knoblauchzehe, gehackt

Zubereitung:

Kaninchen zerlegen und mehrere Stunden marinieren. Marinade entfernen und beiseite stellen. Kaninchen in einem Bräter im Backofen mit Olivenöl unter Grill allseitig anbraten. Restliche Zutaten beifügen, kurz dünsten und mit Weisswein ablöschen. Fleischteile dabei immer wieder mal wenden und die Marinade

dazugeben. Bei Geschlossenem Deckel unter gelegentlicher Kontrolle bis zu einer Stunde köcheln lassen und, falls erforderlich, noch Weisswein zugeben.

Tobias' Entenbrustfilets

Zubereitung :

Entenbruststücke auf Fettseite kreuzweise einschneiden, 6min auf Fettseite, 3min auf Fleischseite mit sehr grosser Hitze grillen. 1 Orange mit viel Wermuth (Neuij-Prat) einreduzieren, ev. etwas Zucker, Salz, Pfeffer. Dazu gerösteter Reis mit Cacahuettes, Nüssen etc., Broccoli klein zerschnitten drüber und mitgaren und ev. Karotten vorgedämpft. Weinempfehlung: kräftiger, aber junger Wein, z.B. Saucerre rouge.





Landis' Rattenschwänze von Hameln

Zutaten für 4 Personen:

550g Schweinefilet, Peperoni+Tomate, 100g Oliven, 1 Maiskolben aus dem Essig, Zwiebel, Rot-, Weisswein und Cognac (je 1dl)

Zubereitung:

Fleisch in Streifen geschnitten anbraten und auf die Seite stellen. Gemüse klein schneiden und anbraten, mit etwas Bratensauce löschen, Wein und Rahm dazu bis es sämig ist. Würzen nach Geschmack, mit Cognac übergießen und anrichten.

Beatrice's Plain in Pigna

Zutaten:

1kg festkochende Kartoffeln, grob gerieben, 20 Tranchen Frühstücksspeck, (10 davon beiseite gestellt, Rest quer in ca. 5mm

breiten Streifen), 1 Salsiz in Würfeli, 3 EL Mehl, 3 EL grober Mais, 1 TL Salz, wenig Muskat, Pfeffer, Butterflöckli

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf Flöckli und Kartoffeln in einer Schüssel gut mischen und würzen. Das Kuchenblech mit den beiseite gestellten Specktranchen belegen, Kartoffelmischung drauf verteilen, Butterflöckli drauf und in der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 200°C backen. Hervorragend passt dazu Apfelkompott.

Martin's Geburtstagsbraten

Zutaten für 4 Personen:

1kg Schweinebraten vom Hals, mit Mischung aus Salz, Senf, 2 Knoblauchzehen gepresst und mit 1-2 EL Kümmel bestreichen

Zubereitung:

Etwas Öl in Pfanne und Fleisch gut anbraten, in ofenfeste Form geben, etwas Wasser dazu und in vorgewärmten Ofen schieben. Ca. 1½ Stunden offen braten bei ca. 180°C und immer wieder mit dem Saft begiessen. Nach beendeter Garzeit Braten etwas ruhen lassen, anschliessend fein aufschneiden. Mit dem Jus eine leichte Bratensauce herstellen. Schmeckt wunderbar mit Bohnen und Kartoffelstock. Weinempfehlung: Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft.

HAUPTGERICHTE - Fischiges

Martin's Lachs Rückenfilet an SchnittlauchsaUCE

Zubereitung für 4 Personen:

600g Lachsfilet ohne Haut in 4 Stücke teilen, in ofenfeste Form

Il Miglior Risotto di Thalwil

Hörnli mit Gehacktem

Müslichüechli

Schnitz & Drunder

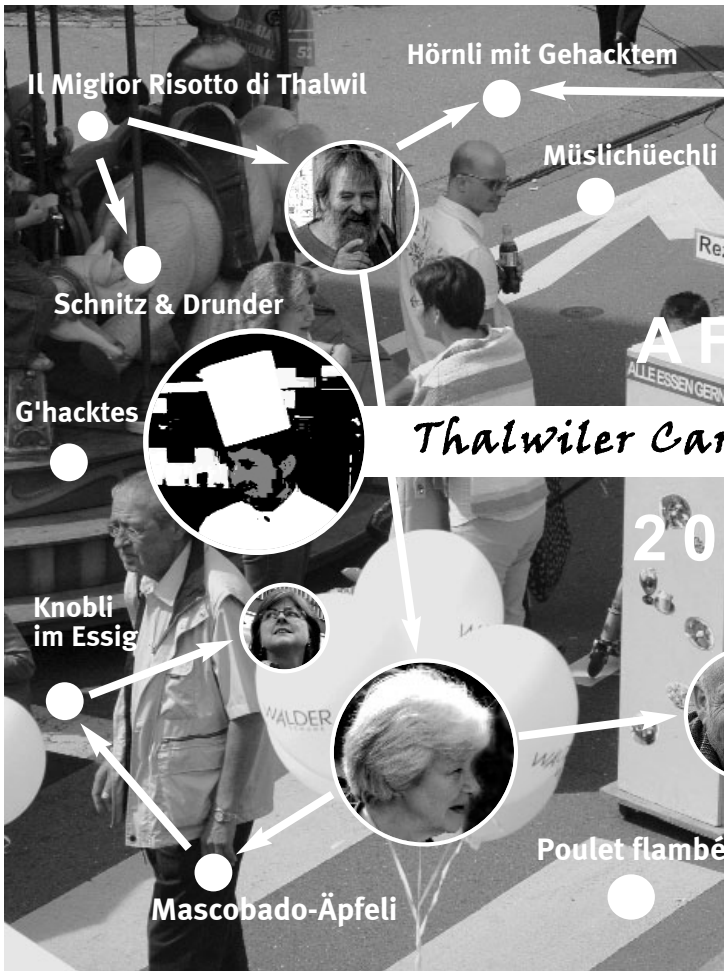
G'hacktes

Thalwiler Car

Knobli
im Essig

Mascobado-Äpfeli

Poulet flambé



legen (nicht überlappend), mit 1 EL Zitronensaft beträufeln und 1 TL Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. 2dl Doppelrahm mit etwas Salz und 2 Bund Schnittlauch fein geschnitten miteinander verrühren und über die Filets giessen. Dann im vorgeheizten Ofen bei 18°C ca. 15min garen. Trockenreis oder Kartoffeln, auch gut gebraten, passen sehr gut. Weinempfehlung: Ein wunderbarer frischer Räuschling vom Zürisee oder etwas üppiger Viognier vom Genfersee.

Jörg's Penne alla putanesca

Zutaten für 4 Personen:

400g Penne (schräggeschnittene Makkaroni), 4 Knoblauchzehen, 1dl Olivenöl, 25 schwarze entsteinte Oliven, 1 Peper-



oncini rosso, 450g Pelati-Tomaten, 4 Sardellenfilets, 1 EL Kapern, 2 EL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

Zuerst Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden, 2-3 der Oliven in kleine Stücke schneiden und auf kleinem Feuer ca. 20min kochen. Kapern und Petersilie beifügen und salzen. Weitere 10min köcheln lassen. Penne in reichlich Wasser knapp weich kochen, abschütten und -tropfen lassen und mit der fertigen Sauce mischen.

Mein Tipp:

1. Als Variante Spaghetti, Trofiette oder Orecchiette statt Penne verwenden
2. Zum Kalorien sparen weniger Öl verwenden
3. 50% mehr Oliven und 20% mehr Tomaten verbessern den Geschmack

HAUPTGERICHTE - Vegetarisches

Stephanie's Lieblingspasta

Zutaten für 4 Personen:

2 Frühlingszwiebeln, 2 Knoblauchzehen, je ein Büschel italienischer Petersilie und Basilikum, 1 Fenchel, wenn möglich mit Kraut, 3 ital. Salsice mit Fenchelsamen oder mit Peperoncino, 100g kleine schwarze Taggiasca Oliven, 200g Dattel- oder Cherry-Tomaten, 200g Ricotta, etwas Weisswein, Olivenöl, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch, Peterli, Basilikum und fein geschnittener Fenchel im Öl anbrachten. Salsice in Stücke schneiden und zugeben. Mit Weisswein ablöschen. Oliven und Tomaten beige-

ben und am Schluss zerstückelten Ricotta begeben, Pfeffer und Salz - und fertig. Auf Pasta servieren (sehr gut mit Maccaroni).

Marlis' Spaghetti rapidi

Zutaten für 2 Personen:

200g Spaghetti, Salz, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehen, 1 Dose Artischockenherzen, 2 EL Butter, 2 dl Bouillon, 4 frische Pellati geschn. oder 1 Dose, Pfeffer gemahlen, 1 Prise Zucker, 50g Reibkäse (Grana-padano), 2 El Pinienkerne

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken. abgetropfte Artischocken in Butter anbraten, herausnehmen, Zwiebeln und Knoblauch dünsten. Bouillon und Tomaten zugeben, mit Salz Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Dann 15min kochen. gleichzeitig Spaghetti kochen. Mit Sauce, Pinienkernen und Reibkäse anrichten.

Simone's Il Miglior Risotto di Thalwil

- Wichtig: im Dampfkochtopf! -

Zutaten für 2 Personen:

20 g Butter, 2 EL Olivenöl, 3 Lorbeerblätter, 4 dl Apfelwein, Parmesan, Pfeffer, 2 Zehen Knoblauch, 2 Tassen Hühnerbouillon, Carnaroli-Risotto-Reis

Zubereitung:

Butter, Knoblauch, Lorbeerblätter anbraten, 1 Tasse Risotto mit 2 Tassen Bouillon ablöschen, 2 Tassen Apfelwein begeben, Pfeffer dazu, Dampfkochtopf schliessen und exakt 7min auf Hochdruck lassen. Nach dem Öffnen Safran, Parmesan dazu und mit Olivenöl umdrehen.

Peter's Aprikosen-Curry

Zutaten:

Aprikosen 300-500g, 1 Zwiebel, 1 Zimtstück, 6 Kardamonkapseln, etwas Ingwer, Salz, ½ TL Kreuzkümmel, 2 Tomaten, zerkleinert, ¼ TL Garam Masala, schwarzer Pfeffer, je nach Belieben ein paar Tropfen Essig + 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Kochzeit: ¼ Stunde. Beilage ist gewöhnlicher Reis, aber auch Kartoffeln oder Spätzli sind möglich. "En guetä!" Grundlage ist ein gewöhnliches Curry, das mit einheimischen Früchten einen speziellen Geschmack bekommt. Es ist einfach zu kochen, mit frischen oder Dörrfrüchten. Zwiebeln werden in Pflanzenöl goldbraun angebraten, fein gehackter Ingwer kann dazu kommen, weiter ein kleines Stück Zimt, 6 Kapseln Kardamon, ½ TL Kreuzkümmel, 2 Tomaten feingeschnitten, alles weiter köcheln



lassen, Garam Masala und etwas Salz, Pfeffer, Wasser dazu. Dieser Vorgang bildet die Grundlage fürs Curry. Jetzt können die Frischfrüchte oder die aufgeweichten Früchte beigegeben werden (auch Tofu, wenn man mag).

Meret's Heuss Aelpler-Magronen

Zutaten, Vegi für 4 Personen:

250g Penne, 400g Kartoffeln , 1dl Milch, 1-2dl Rahm, 200g Reibkäse (Bergkäse), Salz, Pfeffer, Muskat, Bratbutter, Zwiebeln, 2kg Fallobst, 1 Zimtstengel, 1 Zitrone, Zucker

Zubereitung:

Muus: Apfel vierteln (ungeschält) und mit wenig Wasser kochen inkl. Zimtstengel bis sie pfludrig sind. Durchs Passe-Vite drehen (feiner Einsatz hält Schale etc. zurück). Zucker und Zitrone nach Belieben beifügen, Lauwarm servieren.

Zwiebeln in Ringe schneiden und im Butter auf mittlerer Hitze unter häufigem. Rühren braun anbraten. Lauwarm servieren. Penne und geschälte Kartoffel-Würfel in Salzwasser 15min kochen. Gut abtropfen lassen. Milch, Rahm und Reibkäse zusammen in kleinem Pfännchen aufkochen. Würzen und sorgfältig in einer Gratinform mit Kartoffeln/Magronen mischen. 50g Reibkäse drüberstreuen und ab in den Ofen. Kruste schmeckt am besten.

Robi's Kartoffelpuffer

Zutaten (für 4 Personen):

1½kg Kartoffeln, 1 Zwiebel, Salz, Oliven- oder Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebel schälen und fein raffeln (mit einer Küchenmaschine oder Käseraffel). Die "Masse" gut mischen und

etwas salzen. In einer Bratpfanne 2-3 EL Öl erhitzen, mehrmals einen gehäuften Esslöffel der "Masse" in die Pfanne geben und möglichst flach zu einem Puffer verteilen (maximal 1/2 cm dick, 2-4 Stück pro Pfanne). Die Puffer beidseitig knusprig backen und sofort servieren.

Hinweis:

Die Puffer eignen sich hervorragend als Beilage zu fast allem, aber auch als Hauptspeise mit Sauce Bolognese, Chutney oder ähnlichem sowie als Süßspeise mit Apfelmus oder Zucker und Zimt. Als geschmackliche oder farbliche Variation können zum Beispiel ein Stück Sellerie oder eine Karotte dazu geraffelt werden. Dabei sollte nicht zuviel dazugefügt werden, da sonst die Kartoffelstärke das Ganze nicht mehr richtig binden kann. Damit die "Masse" besser zusammenhält, kann natürlich ein Ei beige-mischt werden, was den Geschmack meiner Meinung nach aber nachteilig beeinflusst.

Risotto Tre Funghi von Trix

Zutaten für 4 Personen:

ca. 300g frische, gemischte Pilze (z.B. Steinpilze, Eierschwämme, Pleurotus, Champignons) oder ersatzweise getrocknet (Steinpilze, Champignons, Totentrompeten), 1 mittlere Zwiebel, 3 EL Olivenöl, 400g Carnaroli-Reis, 4dl Weisswein, 5-6dl Bouillon, 75g Mascarpone, 1-2 Esslöffel Peterli, gehackt, 80g Parmesan, gerieben

Vorbereitungszeit: ca. 30min (Kochzeit ca. 20min, pro Person ca. 2885kj / 690kcal)

Zubereitung:

FrISCHE Pilze putzen, rüsten (nicht waschen), in Stücke schneiden (getrocknet ca. 15min einlegen in warmes Wasser, gut spülen, ebenfalls schneiden). Zwiebel schälen, fein hacken, die



Hälfte in 1 EL Öl andämpfen, Reis hinzu und solange dünsten, bis er glasig wird. Mit je 2dl Weisswein und Bouillon ablöschen. Reis unter stetigem Rühren während ca. 20min kochen lassen, dabei nach und nach restliche Flüssigkeit zugießen. 5-10min vor Ablauf Kochzeit die Pilze dazugeben. Kurz vor Servieren Mascarpone und die Hälfte vom Parmesan dazu, Peterli draufstreuen und restlichen Parmesan. Dazu passt ein gemischter Salat.

Rosmarinkartoffeln

Zubereitung:

500g möglichst kleine Kartoffeln waschen, bürsten, trocknen und in Bratpfanne bei mittlerer Hitze braten. Kurz vor Fertigstellung geschälte Knoblauchzehen, Salz und gehackten Rosmarin beifügen und durchschütteln.

Annette's "Schnitz und Drunder" Winterrezept

Zutaten:

250g gedörnte Apfelschnitze, 100g gedörnte Birnen,
100g Zucker, 20g Butter, 50g, geräucherter Speck, 6 grosse
Kartoffeln, Salz

Zubereitung:

Schnitze am Vorabend waschen und in kaltes Wasser einlegen,
Zucker und Butter unter Rühren hellbraun rösten, abgetropfte
Schnitze dazu geben, gut wenden und mit Einweichwasser ablö-
schen. Speck in Stücke schneiden (ca. 2cm) und darauf legen.
Kartoffeln ebenfalls in Stücke darauf legen, salzen und zuge-
deckt ca. ¾ Std. in der Bratpfanne auf kleinem Feuer schmoren.

DESSERTS

Jenny's Chriesi Brägel

Zutaten:

500g altes Brot, 500g Kirschen entsteint, Zucker nach Wunsch

Zubereitung:

Brot würfeln, in Butter braten, Kirschen mit Zucker aufkochen,
kurz vor dem Essen zusammen geben.

Gabi's Mascobado-Äpfel

Zubereitung:

3 EL Mascobado-Vollrohrzucker (im Reformhaus erhältlich - wer
ihn kennt, kauft ihn immer wieder) in Chromstahlpfanne

"brennen", das heisst flüssig werden lassen und, sobald er schäumt, mit 4dl heissem Wasser ablöschen und sofort gut schliessbaren Deckel drauf und -3min auf dem Herd lassen, bis der caramelisierte Zucker sich aufgelöst hat. 4 Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse ausstechen und mit ¼ Kaffeelöffel Zimt in die Zuckerflüssigkeit geben, weichkochen, herausnehmen, in Desertschale verteilen und erkalten lassen.

Restliche Flüssigkeit in der Pfanne wieder zum Sieden bringen. 1½ EL Maizena und 1dl Wasser verrühren, in die siedende Flüssigkeit einrühren, 2-3min köcheln lassen, bis Masse cremig wird. 2 EL Mascobado-Zucker drüberstreuen und kaltstellen. 1 ½dl Rahm steifschlagen, unter die Creme ziehen, über die Äpfel verteilen und mit 1 EL Masobado-Zucker + 1 EL Kokosraspeln bestreuen.

Vatika's Aprikosendessert

Zubereitung:

1 Beutel gedörnte Aprikosen in Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, siedendes Wasser darüber giessen, 1-2 Stunden stehen lassen, Saft ableeren, mit 2 griechischen Joghurt Nature mischen und nach Belieben süssen

Bernadette's Panna Cotta

Zutaten:

1Löffel Rahm, 100g Zucker, 2 Vanilleschoten ausgekratzt, 1 abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Alles zusammen mischen und 10min kochen lassen. Fünf Blatt



Gelatine, aufgeweicht, zugeben, nochmals umrühren, aufkochen und in eine Form geben. Mindestens 6 Stunden im Kühlschrank stellen und erkalten lassen, dann stürzen und mit pürierten Beeren garnieren.

Marianne's Mousse au chocolat

Zutaten:

Rahm, 2 Eier, Nescafé, Cognac, Zucker, schwarzer Choci

Zubereitung für 4 Personen:

2dl Rahm steif schlagen, 2 Eiweiss steif schlagen. 100g schwarze Choci mit 1 Kaffeelöffel Nescafé und 2 EL Cognac im Wasserbad auflösen, alles mischen mit 2 Eigelb, die vorher mit Zucker schaumig gerührt wurden.

Kuchen

Ingeborg's Quitten Torte

Zutaten:

für den Mürbteig: 60g Zucker, 50g Butter, Prise Salz, 100g Mehl
für das Quittenpüree: 350g gerüstetes Quittenfleisch in kleinen
Stücken, dazu benötigt man etwa 600g schöne, gelbe, reife
Quitten, Saft einer unbehandelten Zitrone, geriebene Schale
einer unbehandelten Zitrone, 70g Zucker, 0,6dl Weisswein,
Saft einer grossen Orange, 1 Vanilleschote aufgeschlitzt.

Für die Sauerrahmfüllung: 300g saure Rahm (Crème fraiche
natur), 40g Zucker, 12g Vanillepuddingpulver zum Kochen
oder auch Maizena, 3 Eigelb, eine kleine Prise Salz, Saft einer
halben Zitrone

Zubereitung:

Zutaten für den Teig (mit Ausnahme des Mehls) mit dem
Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verarbeiten. Nach
und nach das Mehl zugeben und gut verkneten. Den Teig min-
destens eine 1/2 Stunde kühl stellen. Den gekühlten Butter-
mürbteig dünn auswallen und eine flache, gebutterte und
bemehlte Tarte-Form mit circa 24cm Durchmesser damit ausle-
gen und Rand formen. Backpapier auf den Teig legen und mit
Hülsenfrüchten beschweren (blind backen). Bei 180°C im vorge-
heizten Ofen halb fertig backen etwa 10-12min. In der
Zwischenzeit die Quitten schälen, das Kerngehäuse entfernen
und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und sofort mit
Zitronensaft marinieren. Den Zucker langsam goldbraun cara-
melisieren, die marinierten Quitten dazugeben und mit Weiss-
wein und frischen Orangensaft ablöschen. Die aufgeschlitzte
Vanilleschote dazugeben. Alles langsam köcheln lassen, bis die

Quitten weich sind. Dann die Vanilleschoten rausnehmen und die weich gekochten Quitten mit der Flüssigkeit pürieren. Jetzt das Quittenpüree auf den leicht angebackenen Mürbteigboden verteilen. Die Zutaten für die Sauerrahmfüllung vermischen, auf das Quittenpüree verteilen, bei 200°C ca. 20-25min fertig backen.

Judith's Pawlowa

Zubereitung:

6 Eiweiss kalt steif schlagen, während 1,5 Tassen Zucker langsam dazu rieseln. Zum Schluss 1,5 TL Essig darunterfalten, das Ganze in Form eines Fladens im Ofen ganz langsam backen 1,15 Stunden lang bei 70°C (Backofentür mit einem Stock etwas offen halten). Vor dem Servieren geschlagenen Rahm und Beeren (aufgetaut, ev. kurz aufgekocht und erkaltet) darauf drapieren.



Felix's Mürbecookies

Zubereitung:

200g Butter, 250g Mehl und 125g Zucker plus eine Prise Salz zu einem Kloss verkneten. Diesen auf ein bebuttertes Kuchenblech drücken, mit Vanillezucker bestreuen. Bei ca. 180/200°C backen (etwa 15-20min) bis der Kloss braun wird. Dann ihn sofort schräg in Plätzliformen schneiden und wenn er erkaltet ist, vom Blech nehmen. Fertig sind die Mürbecookies!

Ruth's Apfelkuchen

Zutaten:

250g Mehl, 250g Margarine, 1/8 Pfund Zucker,
1 abgeriebene Zitrone, 1 Ei



Zubereitung:

alles zu einem Teig kneten und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den Boden einer Springform mit dem Teig auslegen, seitlich etwas erhöht. Dann klein geriebene Cornflakes darauf streuen - hin und wieder einen Teelöffel Aprikosenkonfitüre. Darauf dann klein geschnittene Äpfel (3 grosse, nicht zu sauer) Rosinen und Zucker und oben auf gestiftelte Mandeln. Aus dem restlichem Teig als Verzierung kleine Stäbchen formen und drauf legen. Alles $\frac{3}{4}$ Stunde bei mittlerer Hitze backen.

Papa's Marmorkuchen von Liza (Jahrgang 1992)**Zutaten:**

150g Butter (schaumig), 150g Zucker, 3 Eier, 1,5dl Milch, Beutel Vanillezucker, 1 Prise Salz, 400g Mehl, 1 Beutel Backpulver

Zubereitung:

Die Hälfte vom Teig mit Schokipulver mischen, alles miteinander gedreht 50min in schwacher Hitze backen.

Ulrike's Wellenkuchen "Donau"**Zutaten:**

450g Mehl, 375 g Butter, 7 Eiert, 200g Zucker, 1 Backpulver, Vanillezucker

Zubereitung:

Zutaten zu einem Teig verkneten, die Hälfte auf ein Backblech streichen, die andere mit ca. 2 EL Kakao verrühren und auf den hellen Teig streichen. Nun abgetropfte Früchte (Sauerkirschen oder Stachelbeeren) auf dem dunklen Teig verteilen (etwas eindrücken) und bei mittlerer Hitze in der Ofenmitte backen. Nach dem Erkalten mit Rahm oder Buttercreme bestreich.

*Auf Wiedersehen
in Thalwil*



Die Liebe reist durch den Magen



zum Gotthard-Strassenfest

