

APPENZELLERLAND



GRUSS AUS DER KÜCHE: MOSTBRÖCKLI TARTAR MIT BAUERNBROT

Zutaten	Bauernbrot
600 gr	Roggenmehl
600 gr	Weissmehl
0.5 l	Buttermilch
1 EL	Salz
42 gr	Hefe
0.5 l	Wasser
40 gr	Kürbiskerne
40 gr	Leinsamen
40 gr	Sesam
40 gr	Sonnenblumenkerne

1. Alles mischen und 10 Minuten kneten ohne Körner; 2h aufgehen lassen
2. 10 Minuten kneten; Körner einkneten. Brot formen, 1 Stunde aufgehen lassen
3. Kreuzweise einschneiden. Backen: 40 Min bei 200°C; 20 Minuten bei 150°C

Zutaten	Mostbröckli Tartar
300 gr	Mostbröckli, feingewürfelt
4 EL	Pinienkerne geröstet
2	Tomaten, feingewürfelt
2	Stangensellerie, feingewürfelt
2 EL	Balsamico Essig
4 EL	Rapsöl
4 EL	Baumnussöl
2 EL	Peterli gehackt
wenig	Salz und Pfeffer

1. Alles mischen und würzen. Anrichten in Gläsern auf Teller mit Brot

APPENZELLERLAND



SPINAT-KÄSESUPPE

Zutaten	Gemüsebouillon
3	Zwiebeln in Würfeln
6	Rüebli in Stücken
1	Sellerie mit Kraut in Stücken
5	Lauchstängel in Ringen
1	Fenchel mit Kraut
1	Kohlrabi mit Blättern in Stücken
etwas	Butter
6	Knoblauchzehen
6	Peterlizweige
6	Thymianzweige
3.75 dl	Wasser
6	Lorbeerblätter
3 EL	Pfefferkörner
1.5 TL	Salz

2. Zwiebel in Butter andünsten. Rüebli, Sellerie, Lauch und Fenchel oder Kohlrabi beifügen, unter Rühren ca. 5 Minuten mitdünsten, Knoblauch und Kräuterzweige dazugeben. Wasser, Lorbeer, Pfeffer und Salz beifügen.
3. Halb zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde ziehen lassen. Die Bouillon passieren.

Zutaten	Spinat-Käsesuppe
240 gr	Appenzeller mild-würzig grob gerieben
2	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
120 gr	Reis langkörnig
4 EL	Rapsöl
400 gr	Blattspinat
9 Scheiben	Brot altbacken oder Zopf
4 EL	Butter
wenig	Salz

1. Zwiebel und Knoblauch hacken. Mit dem Reis in Öl andünsten. Mit Bouillon ablöschen und kochen lassen, bis der Reis gar ist.
2. Spinat verlesen, grobe Stiele entfernen und gut waschen.
3. Brot in Würfel schneiden und in Butter goldbraun rösten.
4. Kurz vor dem Servieren den Spinat in die Suppe geben und 1-2 Minuten kochen, bis er zusammengefallen ist. Suppe mit Salz abschmecken. Appenzellerkäse grob reiben. Käse und Brot in Suppe streuen.

APPENZELLERLAND



APPENZELLER SCHWEINSFILET, BUTTERSPÄTZLI UND RAHMWIRSING (1/2)

Zutaten	Schweinsfilet
2 Stk à ca. 450 gr	Schweinsfilet, der Länge nach eingeschnitten
wenig	Erdnussöl zum anbraten
wenig	Salz und Pfeffer
	Füllung
150 gr	Gemüsejulienne (Rüebli, Lauch und Sellerie, feine Streifen)
18 Scheiben	Mostbröckli
140 gr	Appenzellerkäse
160 gr	Fleischkäsebrät
	Schnur zum Binden
	Sauce
3 dl	Weisswein
5 dl	Rahm
etwas (1-2 Prisen)	Muskat
etwas (1-2 Prisen)	Cayennepfeffer
wenig	Salz und Pfeffer
wenig	Bratensaucepulver

1. Schweinefilet der Länge nach einschneiden, sodass es noch zusammenhält. Leicht plattieren.
2. Fleisch mit Brät bestreichen. Mostbröcklischeiben übereinander halb ins Filet legen. Filet und Mostbröckli mit Brät bestreichen. Leicht gekochte Julienne abkühlen und auf dem Mostbröckli verteilen. Käse in Stängeli schneiden und in die Mitte des Mostbröckli legen. Käse mit dem Mostbröckli und Gemüse umwickeln, sodass es in der Mitte des Filets zu liegen kommt.
3. Filet zuklappen und das Filet mit dem Bindfaden binden, würzen.
4. Stark anbraten und 25 min bei 120°C im Ofen backen, stehen lassen.
5. Alle Zutaten für die Sauce zusammengeben und leicht einreduzieren.

APPENZELLERLAND



APPENZELLER SCHWEINSFILET, BUTTERSPÄTZLI UND RAHMWIRSING (2/2)

Zutaten	Butterspätzli
4	Eier
400 gr	Mehl
2 dl	Mineralwasser
1 Messerspitze	Kurkuma
wenig	Salz und Pfeffer
200 gr	Appenzellerkäse gerieben
100 gr	Rahm

1. Alle Zutaten miteinander gut vermischen und kurz kneten, bis der Teig Blasen wirft. Durch das Spätzlisieb ins kochende Wasser drücken, einmal überwallen lassen, herausnehmen und abkühlen. In Butter goldbraun braten.
2. Die fertigen Spätzli mit Appenzellerkäse und Rahm mischen.

Zutaten	Rahmwirsing
600 gr	Wirsing
60 gr	Zwiebeln gehackt
3 dl	Halbrahm
wenig	Salz und Pfeffer und Muskat
wenig	Butter

1. Wirsing rüsten, waschen und im heissen Wasser blanchieren, abkühlen. Zwiebeln im Butter andünsten, Wirsing begeben, mitdünsten. Mit Rahm ablöschen und würzen. Leicht köcheln bis der Wirsing weich ist.

APPENZELLERLAND



SCHLORZIFLADEN

Zutaten	Mürbeteig
350 gr	Mehl
1 TL	Salz
4 EL	Zucker
180 gr	Butter, kalt, in Stückchen
1	Ei

1. Das Mehl mit Salz und Zucker vermischen, die Butterstücke begeben. Mit den Fingern fein reiben, bis alles gleichmässig krümelig ist.
2. Eine Mulde formen, Ei verquirlen, in die Mulde geben.
3. Mit der Teigkarte alles zusammenfügen, nicht kneten.
4. Den Teig rund formen im Blech mit Backpapier, flach drücken und zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Zutaten	Schlorzifladen
3 dl	Rotwein (z.B. Merlot)
2 EL	Zucker
1 TL	Zimt
200 g	Weichspeckbirnen
2.5 dl	Rahm
2 EL	Maizena
4 EL	Zucker
2	Eier
1 Prise	Salz
1	Bio-Zitrone
	Puderzucker zum Bestäuben

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Wein mit dem Zucker und Zimt in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Von den Birnen die Stiele entfernen. Birnen begeben, offen ca. 20 Min. weich köcheln, fein pürieren, auskühlen.
2. Mürbeteig mit einer Gabel dicht einstechen, Füllung darauf verteilen, glatt streichen. Rahm mit dem Maizena, Zucker, Eiern und Salz gut verrühren. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben. Guss über die Füllung giessen.
3. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Tarte mit Puderzucker bestäuben.