

Cuisine



POLITIQUE

*Mit Christian Amsler
Regierungspräsident SH*

VORSPEISE - GEFÜLLTE GURKEN (für 4 Personen)

Einkaufsliste für Vorspeise

- 2 schöne Gurken, nicht zu stark gekrümmt
- 2 Dosen Cantadou Käse, Original
- 1 Granatapfel
- 1 gelbe und 1 rote Peperoni
- 1 Rüebli
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 kleiner Pack Käsestengel



1. 2 Gurken schälen und je in drei Teile schneiden
2. Mit einem Kaffeelöffel oder dem Apfeleutkerner Gurken sorgfältig aushöhlen, „entkernen“
3. Entstandene Vertiefung mit Cantadou auffüllen und oben sorgfältig mit Messer glattstreichen
4. Die noch langen gefüllten Gurkenstücke in dünnere Stücke schneiden und auf Teller anrichten. Achtung: Wenn der Käse zu warm ist geht es schlechter zum Schneiden, Cantadou direkt und rasch aus dem Kühlschrank verarbeiten!)
5. Oben dekorieren mit einem halben Rüebli-Scheibchen. Schnittlauch darüber.
6. Gelben und roten Peperoni fein würfeln
7. Granatapfelkerne dazugeben.
8. 1 Käsestengel dazulegen

Dekoration (kann beliebig erweitert oder angepasst werden)

HAUPTSPEISE - RINDFLEISCHTOPF (für 4 Personen)

Einkaufsliste für Hauptspeise

600-700g Rindsvoressen in 4 cm grosse Würfel
geschnitten

100 g Speckwürfeli

150-200 g Saucenzwiebeln geschält in Glas

3 - 4 Rüebli

1 kleiner Sellerie

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

1 Flasche Rotwein

dazu werden benötigt Bratensauce zum Anrühren, etwas Tomatenpüree, 1 kleiner
Zweig Rosmarin, Pfeffer aus der Mühle, Salz oder Streuwürze

Rest Schnittlauch von Vorspeise

1 Pack gute Nudeln als Beilage



1. 600-700 g Rindsvoressen in 4 cm grosse Würfel schneiden
2. 2 Esslöffel Öl im Brattpf heiss werden lassen, die Fleischwürfel portionenweise gut anbraten, herausnehmen, dann Hitze reduzieren
3. 100 g Speckwürfeli glasig braten, herausnehmen
4. Im restlichen Fett anbraten:
150-200 g Saucenzwiebeln geschält,
3 - 4 Rüebli, geschält, in 1 cm dicke Rädchen geschnitten
1 kleiner Sellerie, in 1 1/2 cm grosse Würfel oder Stengelchen geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Zwiebel
5. Mit 2 dl Rotwein ablöschen
6. 2.5 dl Bratensauce angerührt, 1 Esslöffel Tomatenpüree, 1 kleiner Zweig Rosmarin, 1 - 2 Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle, Salz oder Streuwürze begeben, aufkochen, das Fleisch und die Speckwürfeli wieder beifügen und mit dem Gemüse zugedeckt 70 Minuten auf kleinem Feuer schmoren lassen
7. Wenn nötig mit Streuwürze nachwürzen
8. Schnittlauch nach dem Anrichten darüberstreuen
9. Dazu werden Nudeln gekocht und auf den Teller gegeben.